**Lovački gulaš**

**Sastojci za marinadu:**

2 lovorova lista

2 glavice luka

4 režnja češnjaka

1 dcl crnog vina

2 žlice octa

sol

papar u zrnu

voda

**Sastojci za gulaš:**

1,5 kg junetine

1,5 kg mesa divljači

1,5 kg luka

1/2 kg crvene rog paprike

1/4 kg mrkve

2 žlice svinjske masti

1 žlica koncentrata rajčice

2 žlice slatke mljevene crvene paprike

1 žličica ljute mljevene crvene paprike

3 režnja češnjaka

1 dcl crnog vina

sol

papar

vegeta

lovorov list

**Sastojci za noklice:**

2 jaja

200 g oštrog brašna

1 žlica ulja

1 žličica soli

vode po potrebi

Meso narezati na kockice jednake veličine i spremiti u dvije posude, odvojeno junetinu od divljači. Posoliti, dodati papar u zrnu, lovorov list te luk i češnjak narezane na veće komade. Preliti mješavinom vina, octa i vode. Meso ostaviti u marinadi 1 - 2 dana u hladnjaku.

Na svinjskoj masti pržiti sitno narezan luk. Posoliti kako bi luk prije uvenuo. Kad luk postane staklast dodati crvenu rog papriku i mrkvu narezanu na sitne kockice i nastaviti pirjati. Dodati junetinu i bez dodavanja vode nastaviti pirjati uz povremeno miješanje. Kad sva voda ispari, dodati vino, vegetu, sol, papar, koncentrat rajčice, mljevenu slatku i ljutu papriku te lovorov list. Kad vino ispari, dolijati juneceg temeljca ili vode tek toliko da prekrije meso. Uz povremeno miješanje i dolijevanje pirjati dok meso ne omekša, otprilike 2 sata, na laganoj vatri uz povremeno miješanje. Dolijati temeljca ili vode da dobijete gustoću koju želite.

Pred kraj dodati žličnjake koje ste umijesili od jaja, brašna, ulja, soli i malo vode po potrebi. Žličnjake stavljajte u vreli gulaš žlicom. Kuhati još 10-15 minuta.