**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.