



Teletina - junetina.

Međimurski obični gulaš.

Sastojci: 1,5 kg goveđeg mesa, 6 žlica masti, 4 glavice luka, 1 žličica crvene paprike, žličica vinskog octa, 1 žlica brašna, sol i vruća voda.

Na masti se proprži na kolutiće narezani luk da požuti, doda se crvena paprika, meso, i ocat, sve se dobro promiješa i pokrije. Za vrijeme pirjanja potrebno je miješati. Kad se sok ispari i meso više nije tvrdo, doda se brašno i stalno miješa da se brašno malo propeče. Ako meso još uvijek nije mekano prelije se vrućom vodom, poklopi i pirja dok ne omekša. Na kraju se po želji začini i posluži kuhanim krumpirom, rezancima ili makaronima.