

Draganin gulaš



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** juneceg mesa
- **200 g** šampinjona
- **100 g** slanine
- 2 šargarepe
- 1 crni luk
- zacín
- so
- biber
- ulje
- voda

Priprema

Iseckati junece meso na kocke, kao i slaninu i pecurke. Šargarepu narendisati, crni luk iseckati sitno. U odgovarajucu posudu sipati ulje i crni luk i propržiti pa dodati junece meso, pecurke, slaninu i šargarepu. Propržiti kratko i zaciniti pa naliti vodom da ogrezne i ostaviti na tihoj vatri da se kuva.

Savet