

Gulaš



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **240 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** svinjskog mesa
- **200 g** slanine
- **500 g** crnog luka
- **500 g** šampinjona
- **2** veće šargarepe
- **0,5 l** paradajza
- **2 kašike** masti
- **2 kašice** senfa
- vode po potrebi
- suvi biljni začini
- so
- biber
- brašno
- **2 kocke** crne čokolade

Priprema

Meso iseckati na kockice, po receptu idu razne vrste mesa, svinjetina, junetina, teletina, piletina, divljac, šta ko ima neka stavi, što više mesa to bolji gulaš. Ja sam stavila svinjetinu i piletinu i domacu slaninicu. Meso dakle i slaninicu iseckati na kockice. Luk i šargarepu iseckati na sto sitnije, ja sam u to secku. Šampinjone ocistiti i iseckati na tanje listice.

U šerpu u kojoj ce se sve krckati, prvo staviti 2 kašike masti, ko ne voli mast neka stavi ulje. Zatim uzeti polovinu iseckanog luka i šargarepe i poreati preko masti. Preko staviti polovinu šampinjona, preko njih poredjati polovinu mesa, posoliti, pobiberiti. Preko polovinu slaninice. Ponoviti sve još jednom, luk i šargarepa, pa red šampinjona, pa red mesa, posoliti, poboberiti, pa preko slaninica. Ako volite ljutkast gulaš ubacite neku ljutenicu kad reate meso, mi ne volimo pa ja nisam.

Naliti vodom toliko da samo prekrije sve. Poklopiti i ostavit da se krcka 3 sata. Obavezno 3 sata i nemešati!!!! Znaci kako stavite gulas tako se krcka puna 3 sata. Negde otprilike sat vremena pre kraja staviti senf i 0,5l paradajza, može domaci iz zimnice, a ako nemate može i paradajz pire!! A petnestak minuta pre kraja staviti cokoladu. Ako zelite da gulaš bude gušci, razmititi u malo vode kašiku ili dve brašna i dodati na kraju.

Savet

Ovo je jedan od obilnijih rukova, ispadne baš baš dosta. Ostaje samo da se servira uz neko crno vino i uživa u ukusu!!!!!!