

Palfi gulaš



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** juneceg mesa
- **2 glavice** crnog luka
- **1/2 koren** paškanata
- **2 šargarepe**
- **1/2 koren** celera
- **3** lovorova lista
- **1 kašika** aleva paprike
- **10-tak** bibera u zrnu
- **50 g** putera
- **1 kašičica** kima
- **po ukusu** ulje
- **po ukusu** so
- **po ukusu** mleveni biber

Priprema

Glavice luka sitno iseckamo i pržimo u šerpi na zagrejanom ulju. Kada luk omekša, dodamo meso seceno na kocke, lovor, biber, kim, alevu papriku, posolimo, nalijemo 1 l vode i promešamo. Šargarepe, celer, paškanat iseckamo na kockice i pržimo u drugoj šerpi na otopljnom puteru. Zatim i njih dodamo u šerpu sa mesom. Kada se meso izdinsta, a tecnost ispari sklonimo šerpu sa šporeta. Servirati uz bareni krompir i kisele ljute papricice.

Savet