

Maarski gulaš



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600** gmesa za gulaš
- **3** glavicecrnog luka
- **3** cenabelog luka
- **1** kašikacrvene mlevene paprike
- **1** kašicicaljute tucane paprike
- **2** lovorova lista
- **maloulja**
- **po ukusus**o, biber i zacine
- **prilog**krompir
- **1** dlsoka od paradajza

Priprema

Luk iseci i propržiti na ulju, dodati meso seceno na kocke, poklopiti i dinstati u sopstvenom soku na slaboj vatri. Kad meso malo omekša posolite, pobiberite, dodajte zacine. Kad je meso dobro omekšalo dodajte, sok od paradajza, slatku mlevenu papriku, ljutu zacinsku papriku, lovorov list i kuvajte još malo da se svi ukusi izmešaju. Što se gulaš kuva duže bolji je. Poslužite uz krompir i pospite još malo ljutom zacinskom paprikom.

Savet