

Gulaš sa suvom slaninom



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Za gulaš:

- **1/2 kg** juneceg mesa od buta
- **300 g** mesnate, dimljene slaninice
- **1 glavica** crvenog luka
- **1 glavica** crnog luka
- **1 struk** praziluka
- **1** veća šargarepa
- **1** ljuta papricica
- **200 g** šampinjona
- **100 ml** pasiranog paradajza
- **400 ml** pilece supe (sa 1 kockicom za supu)
- **2 kašičice** karija
- **1,5 kašika** brašna
- **2 kašika** cene belog luka
- biber
- suvi biljni zacín

Priprema

Meso iseci na kocke. Suvu slaninicu iseci na sitne kockice. Crveni i crni luk iseci na rebarca a praziluk iseci sitno. Šargarepu iseci na polukrugove. Ljutu papricicu iseci na krugove a šampinjone na krupnije listice.

Staviti slaninicu, na malo ulja, da se isprži. Kada porumeni izvaditi je rešetkastom kašikom. Na istoj masnoci staviti da se dinsta luk, praziluk, šargarepa i ljuta papricica. Ubaciti meso i dinstati, na tihoj vatri, dok meso ne omekša. Kada je meso postalo mekano dodati isecene pecurke i beli luk, iseckan sitno. Nastaviti sa dinstanjem

dok ne ispari voda, koju su pecurke pustile.

Kada je isparila voda od pecuraka, jelo posuti sa brašnom, dobro promešati, pa sipati pasirani paradajz i pilecu supu (u 400 ml vrele vode rastvoriti jednu kockicu za pilecu supu). Promešati da se svi sastojci sjedine. Ubaciti prženu slaninicu, dodati kari, suvi biljni zacin i biber. Promešati. Pustiti da krcka još pet minuta. Poslužiti uz pire ili bareni pirinac.

Savet