

Sekelj gulaš



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **70 min**

Sastoјci

Za gulaš:

- **1 glavicacrnog luka**
- **oko 400 gsvinjsog ili junežeg mesa**
- **oko 800 gkiselog ribanog kupusa**
- **1,5 dlulja**
- **1lorbera**
- **1 ravna kašikaaleve paprike**
- **1 cešanjbelog luka**
- **1/2 kašicicekima**
- **malokisele pavlake ili kiselog mleka**

Priprema

Isitniti crni luk i prodinstati na masnoci. Meso iseci na kocke (Ne smeta ako je meso malo masnije). Prodinstati meso na luku, pomalo dodavati vodu.

Staviti alevu papriku, naliti najviše 1 dl vode. Gulaš skuvati dok meso malo omekša, ali ne potpuno. Ne treba soliti! Ko voli, kim se dodaje u ovoj fazi.

Ako je kupus previše slan ili kiseo, potrebno ga je malo poprati. Kupus staviti na meso, izmešati, po potrebi naliti malo vode (tek da ogrizne), dodati lorber i skuvati dok meso i kupus omekšaju.

Savet

Pri kraju kuvanja može da se dodaje 1 ešanj isitnjenog belog luka. Po želji može da se služi sa kiselim mlekom ili kiselom pavlakom.