

Gulaš sa belim vinom i karijem



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500-600 g** juneceg mesa od plecke
- **1 glavica** crnog luka
- **2 cenab**elog luka
- **1 šargarepa**
- **1 kašicica** karija
- **1 kašicica** senfa
- **1 kašicica** mlevene crvene paprike
- **1 dl** belog vina
- **po ukusu** suvog biljnog zacina
- paradajz pire
- **2 list**alovora
- **1 vez**aperšuna

Priprema

Luk iseckati na kolutove i prodinstati, dodati isecenu šargarepu na kolutove i iseckana 2 cešnja belog luka i nastaviti dinstati. Dodati malo soli pomešati i doliti belo vino, (može i povremeno malo vode). Meso iseci na kocke i dodati u šerpu i malo prodinstati, dodati kašicicu karija, senfa, mlevene crvene paprike i izmešati i pustiti da se dinsta. Dolivati postepeno vode. Dodati po ukusu suvog biljnog zacina i paradajz pire i 2 lovor lista i ostaviti da se kuva. Kada je meso kuvano dodati peršun i ako želite zapršku (u cašu malo mlake vode i kašika brašna).

Savet

Nadam se da e vam se svideti :) I prijatnooo! :))