

## **Gulaš (3)**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastoјci**

#### **Potrebno je:**

- **1/2 kg**svinjskog mesa od plecke
- **1/2 kg**juneceg mesa
- **1/2 kg**šampinjona
- **300 g**graška
- **300 g**kukuruza šecerca
- 3vece šargarepe
- **3** glavice crnog luka
- **4** cešnjabelog luka
- 3sveže paprike
- **300 ml**pasiranog paradajza
- **300 ml**piva
- **200 ml**vode
- **1/2** vezice peršuna
- kim
- mirojja
- origano
- suvi biljni zacin
- biber
- ulje
- **1 kašika**aleve paprike

### **Priprema**

Meso iseci na kockice, šampinjone na polovine, crni luk na režnjeve, šargarepu na krugove, papriku na štapice i beli luk sitno iseckati.

U vecu, dublju, posudu sipati ulje, staviti iseceni crni luk i staviti na šporet. im luk pocne da omekšava ubaciti meso i, na tijoj temperaturi, ga dinstati. Posuti suvim biljnim zacinom i biberom, po ukusu. Povremeno dolivati vodu.

Kada meso bude polumekano dodati grašak, kukuruz šecerac, šampinjone, šargarepu, papriku i beli luk. Naliti sa paradajzom i pivom, pa dobro promešati. Dodati alevu papriku, kim, miroiju i origano (zocene dodati po ukusu).

Na tijoj vatri dinstati dok tecnost, skoro, ne uvri. Zatim dodati iseckani peršun i, ako je potrebno, još suvog biljnog zacina. Servirati toplo.

## Savet