

Gulaš (5)



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** mesa po želji
- **300 g** crnog luka
- 2 šargarepe
- 2 paprike
- **100 g** paradajz pirea
- **200 g** pecuraka
- so
- biljni suvi zacin
- biber
- beli luk u prahu
- bosiljak
- origano
- **1-2 kašike** gustina

Priprema

Ocistiti crni luk, iseckati sitno i staviti da se proprži. Dodati meso i sve zajedno propržiti. Šargarepu i papriku sitno iseckati i dodati da se dinsta sa mesom. Sve krckati oko pola sata. Pecurke iseci na listice i dodati mesu.

Sve zajedno krckati oko sat vremena. Kada se lepo ukrckalo dodati zacine po ukusu. U malo vode razmutiti 1-2 kašike gustina i sipati u gulaš. Pustiti da prokljuca uz stalno mešanje.

Savet

Služiti uz pire ili testeninu. Ja sam kombinovala piletinu i mleveno mešano meso. Gulaš možete praviti od svih vrsta mesa i što ga duže krkate on je ukusniji.