

Gulaš sa origanom



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** mesa od buta
- **500 g** crnog luka
- **3 list** lovora
- **1 kašica** origane
- **2 kašice** zacinske crvene paprike
- **po ukusu** so, biber, suvi biljni zacin
- **1 kg** krompira

Priprema

Iseckati meso na kocke (pola junece, pola svinjsko). Ocistiti luk, sitno ga iseckati i staviti da se dinsta. Nakon pet minuta ubaciti meso, zaciniti zacinima i solju po ukusu. Dodati origano, (koji gulašu daje poseban ukus). Dinstati meso oko sat vremena. Probat i ako je kuvano, slkoniti sa vatre. Skuvati krompir, napraviti pire i služiti uz gulaš.

Savet