

Gulaš od zeca



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2,5 kg** zecijeg mesa
- 2 vece šargarepe
- **500 g** crnog luka
- 2 **cen**abelog luka
- **100 g** suve slanine
- **2 dl** ulja
- **3 dl** kuvanog paradajza
- zacini
- voda
- 2 veca bela krompira

I još:

- 1 jaje
- **mal**obrašna

Priprema

Iseckati slaninu i propržiti je malo, dodati seckan crni luk na režnjeve, zatim šargarepu i ulje. Promešati i poklopiti. Nakon 2 minuta dodati seckano meso, dobro promešati i poklopiti. Nalivati vodom po malo.

Kada je meso na pola gotovo dodati iseckani beli luk i kuvani paradajz i zacine (so, aleva paprika i mešavina suvog biljnog zacina) po želji. Ostaviti da se kuva još 15-tak minuta, pa dodati krompir seckan na kockice.

Kuvati dok krompir i meso ne budu skuvani.

Na kraju izmutiti jedno jaje i malo brašna (knedle). Kašicom uzimati knedlice i stavljati ih u gulaš. Kada su gotove skinuti gulaš sa vatre.

Savet