

Gulaš sa kobasicama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** **veca** **glavica** crnog luka
- **2** **cen**abelog luka
- **2** **vece** šargarepe
- **1** paštrnak
- **400 g** krompira
- **600 g** šampinjona
- **200 g** ljute junece kobasice
- **200 g** pilece kobasice
- **1** **dl**belog vina
- **500 ml** paradajz soka
- **po ukusu** soli, bibera i suvog biljnog začina
- **mal**o bosiljka
- **po ukusu** peršunovog lista
- **1** **kaš**ik brašna
- **1** **kaš**icica bele paprike
- **1** **kaš**icica šecera

I još:

- **po ukusu** kisele pavlake

Priprema

Na malo putera upržiti seckan crni luk, a zatim dodati na kolutove seceno korenasto povrće. Kada omekša,

dodati na krupnije kocke secen krompir i šampinjone narezane na listice, i kobasice isecene na kolutove. Naliti vode da sve ogrezne i krckati na tihoj vatri. Kada omekša, zaciniti, poprašiti alevom paprikom, naliti vino i paradajz sok, dodati i kašicicu šecera. Kuvati na tihoj vatri, dok se sve lepo ne ukrcka. Razmutiti ravnu kašiku brašna i dodati jelu i kuvati na laganoj vatri. Dodati zacinske trave. Pred kraj prebaciti gulaš u zemljane cinijice i zapeci u ugrejanoj rerni. Poslužiti sa kiselom pavlakom.

Savet