

Govei gulaš



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** goveeg mesa
- **6 kašika** ulja
- **2,5 dl** kuvanog paradajza
- **2-3** lovorova lista
- **4-5** zrnabibera
- **1 kašica** bosiljka
- **1 kašika** suvog biljnog zacina
- **malosvežeg** lista peršuna
- **400 g** crnog luka
- **1 kašika** zacinske paprike
- **malo** soli i bibera

Priprema

Crni luk sitno iseckajte i dinstajte na ulju, dok ne postane staklast i mekan. Povremeno dodajte vode, ako je potrebno, (duže pržen luk lakše se vari i lepšeg je ukusa). Kada je luk dobro propržen, dolijte vodu i ostavite da se dinsta oko 20 minuta. U međuvremenu isecite meso na kocke. Kada je luk prodinstan, dodajte zacinsku papriku, lovorov list i govedinu. Nalijte vode, toliko da prekrije sadržaj u loncu i krckajte na umerenoj vatri uz povremeno mešanje. Ukoliko je potrebno, s vremena na vreme dolijte još vode. Petnaestak minuta pre nego što je gulaš gotov dodati suvi biljni zacin, kuvani paradajz, posolite i pobiberite po ukusu. (što se duže kuva, gulaš je lepši). Na samom kraju dodajte kašicu bosiljka i seckani list peršuna i kuvajte još 2-3 minuta. Gulaš služite sa krompir pireom i barenim brokolijem ili prilogom po želji.

Savet