

Zimski gulaš



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** samlevenog belog pileceg mesa
- **1-2** veka praziluka
- **400 g** cipkastih rezanaca
- **po ukusu** soli, bibera i suvi zacin
- **5 dl** paradajz - soka
- **1 l** pileceg bujona
- **3** žute paprike iz turšije
- **komad** maslaca
- **maloperšunovog** lista

Priprema

Pripremiti sve namirnice. Pilece belo meso samleti u blenderu, a povrce iseci na kockice.

Na maslacu isprziti praziluk, da se smanji na pola, paziti da ne zagori, pa mu dodati k papriku iz turšije, moja je bila ljuta, vi po želji, mleveno pilece meso i pržiti dok ne promeni boju. Zaciniti ga po ukusu.

U gotovo meso staviti cipkaste rezance. Testenina je suva, nije prethodno obarena. Promešati.

U odvojenoj posudi pomesati sok od paradajza sa pilecim bujono, zaciniti dodatno, ako je potrebno, pa preliti testeninu sa mesom koju smo stavili u vatrostalnu posudu. Ubaciti u prethodno zagrejanu pecnicu i peci oko 40tak minuta. Ako testenina nije dovoljno mekana, a tecnost je uvrila, može se dodati još supe. Peci da se uhvati fina korica.

Savet