

## Gulaš (6)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **240 min**

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **4 glavice crnog luka**
- **200 ml ulja**
- **500 g svinjskog mesa**
- **500 g govedine (iseckano na kocke)**
- **po ukusu zaciniso**
- biber
- suvi biljni zacin
- **1 kašicica aleve paprike**

### Priprema

U 200 ml ulja izdistati luk. Kada je luk na pola dinstanja ubaciti meso i dinstati do kraja. Kada je sve lepo izdinstano, po ukusu zacini i zaliti sa 1 l vode. Kuvati i uz povremeno mešanje i dodavanje vode kuvati 4 sata, dok se meso ne pocne raspadati, onda dodati 1 kašicicu aleve paprike i još malo kuvati.

### Savet

Kuvati na laganoj vatri da se krka. Uz gulaš umesiti pogau, a može i sa mladim sirom. Prijatno!