

Gulaš (8)



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700** g crnog luka
- **500** g svinjskog buta
- **po potrebi ulja**
- **po ukusu soli**
- **1/2 kašicice bobiljka**
- **1/2 kašicice bibera**
- **3 kašicice aleve paprike**
- **2 kašiketucane paprike**

Priprema

Crni luk ocistiti i saseckati na kockice. U šerpu sipati ulje, da prekrije dno, pa staviti luk, na srednjoj temperaturi da omekša i da se lepi uprži. Dodati so co ukusu, pa povremeno promešati da ne zagori.

Dok se luk prži, saseckati meso na kockice, velicine zalogaja. Staviti i u ciniju i dodati po ukusu soli, bibera, bobiljak i sve izmešati da se meso sjedini sa zacinima. Kada se luk uprži dodati mu meso i nalizi malo vode, tek toliko da meso ne bude suvo. Krckati na laganoj vatri da meso omekša i bude lepo skuvano. Ako je potrebno dolivati po malo vode u toku krckanja. Kada meso bude mekano i socno, dodati alevu papriku, sjediniti je sa smesom, a zatim dodati i ljutu tucanu papriku pa je lepo umešati. Ko ne voli ljuto može je i izostaviti. Krckati još desetak min pa skloniti sa šporeta i poslužiti uz domaci hleb....

...i kiseo kupus :-)

Savet

Jednostavni recept za gulaš. Meso je mekano i sono i jako ukusno :-)