

Gulaš od pilecih bubaca



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** bubaca
- **500 g** crnog luka
- **po ukusu** zacinske paprike
- **1 dl** piva
- **1 kašičica** senfa
- **1 list** lovora
- **1,5 dl** paradajz soka
- so
- biber

Priprema

Pilece bupce dobro oprati u više vode i obavezno im ocistiti žuto zadebljanje sa spoljne strane, pa ih iseci na komade.

Bupce kuvati u vodi, crni luk iseci i poržiti na ulju, zatim dodati kuvane bupce, promešati, dodati malo alevne paprike, biber, so. Nalivati vodom u kojoj su se bupci, dodati pivo, sok paradajza i senf.

Savet