

Gulaš Ala Banco



Sastojci

Potrebno je:

- 250 g juneceg mesa (od buta)
- 250 g svinjskog mesa (od buta)
- 50 do 100 g pancete
- 2 srednje glavice crnog luka
- 7 do 8 listova sremuša (sa stabljikama)
- 1 izvrsna kašika masti
- 1 kesica kecapa (blagog)
- 2 izvrsne kafene kašike blage aleve paprike
- 1 kašikica ljute aleve paprike (po izboru)
- 2 kafene kašike zacina
- 1 kašikica morske soli
- mleveni crni biber (po ukusu)

Priprema

Luk dinstati na masti 10 min, nakon toga dodati sitno iseckan sremuš i dinstati dok luk ne „pocakli“ (dolivati vrele vode po potrebi).

Junetinu i svinjetinu iseckati na kockice (razdvojiti junetinu i svinjetinu, jer junetina mora da se dinsta prva).

Kad se luk „zacaklio“ ubaciti junetinu i dodati malo vrele vode. Dinstati nekih 15 min i onda ubaciti svinjetinu. Dodati 2 kafene kašicice aleve paprike i po potrebi malo vrele vode.

Uz povremeno mešanje proveravati gustinu i po potrebi dodavati vode. Kad je meso ukuvano dodati 1 kašikicu ljute aleve paprike, 2 kašikice zacina i nastaviti krckanje sledećih 20 min (po potrebi dodavati vrele vode). Dodati 50 do 100 g sitno seckane pancete i dinstati sledećih 10 min uz cesto mešanje. Dodati celu kesicu blagog kecapa uz konstantno mešanje. Posoliti i pobiberiti po ukusu.

Nastaviti dinstanje još nekih 15-20 min. Uz cestu proveru ukusa dodavati zacine (so, biber, bio-zacin, ljuta aleva paprika). Skinuti sa vatre i poklopiti kako bi zadržalo svoj originalni ukus.

Služiti pire krompir, sipati u jednu polovinu tanjira u drugu gulaš preliteri pire krompir sa sosom od gulaša servirati uz sir, sezonsku salatu i mlecne napitke po ukusu(preporucujemo jogurt).

Prilog: (pire krompir)

4 do 5 srednjih krompira(po mogućstvu belih) kuvati u slanoj vodi dok se ne razmekšaju, procediti, sipati u plasticnu posudu, dodati izvršnu kašiku margarina, mutiti mikserom i dodavati mleka dok ne bude penasto. Posoliti po ukusu. (sve raiti dok je krompir vruć, a plasticnu posudu poklopiti da sacuva miris i ukus)

Osnovni podaci:Broj osoba: 4 osobeVreme pripreme: 90 min

Prijatno!!!