

Pola-pola gulaš



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za gulaš:

- **1 kg**svinjskog buta
- **1 kg**juneceg buta
- **4 glavice**crnog luka
- **3** šargarepe
- **4** lista lovora
- **1 šoljica**mlevenog paradajza
- **1 kašika** masti
- **po ukusu**zacin, biber, so
- **3 cen**abelog luka

Za nalivanje:

- **750 ml**vode

Za zapršku:

- **2 kašike** masti ili ulja
- **1 kašika**brašna
- **1 kašika**aaleve paprike

Priprema

U odgovarajucu šerpu staviti kašiku masti pa na njoj propržiti meso koje smo prethodno isekli na malo krupnije

kocke, obe vrste mesa.

Pržiti kratko pa dodati seckani luk, seckanu šargarepu, lovor, pa dodati šoljicu paradajza i ostaviti da krcka oko 15 minuta.

Naliti vodu pa poklopiti da se kuva oko sat vremena. Sve dok se meso lepo ne skuva i postane mekano.

Pri kraju dodati zacin, so, biber po ukusu i sitno seckani beli luk.

U malu šerpicu napraviti zapršku, dobro zagrejati mast pa dodati brašno, kratko propržiti i dodati alevu papriku, pa zapršku sipati u kuvano meso.

Ostaviti da krcka jos 15 minuta,pa sluziti

Sluziti uz salatu po zelji,ili kao ja uz tursiju

Savet

Uz gulaš divno ide i neka testenina ili pire od krompira. Prijatno!