

## *Gulaš sa teletinom*



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 g** teletine
- **1 glavica** crnog luka
- **1-2** šargarepe
- **500 ml** soka od paradajza
- **100 ml** crnog vina
- **1 kašičica** tucane paprike
- **100 ml** kecapa
- **po ukusu** bibera
- **malolovorovog** lista
- **1 kašik** biljnog zacina
- **malobosiljak**
- **maloperšun**
- **100 ml** ulja

### **Priprema**

Luka crni, šargarepu, usitniti sitno, i propržiti na ulju. Dinstati luka sa šargarepom, teletinu usitniti na sitne komadice pa dodati uprženom luku sa šargarepom.

Teletinu promešati, zaliti je crnim vinom, zaciniti je tucanom paprikom pa pustiti oko 10 minuta da vri. Nakon toga dodati kecap i zaciniti, biberom, biljnim zacinom, bosiljkom. Doliti sok od paradajza i kuvati da ispari malo tecnost i postane gusta masa.

Ukuvanom gulašu dodati seckani peršun i poklopiti posudu. Isključiti šporet i ostaviti gulaš da polako krcka sa

ostalim zacinima.

## **Savet**

Gulaš sa teletinom pripremljen na ovakav nain ima ukus kao da je od divljai. Veoma je ukusan. Brzo i lako se priprema, gulaš služiti uz skuvanu testeninu ili uz pire krompir. Prijatno!:)