

Gulaš (12)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g** mesa
- **3 glavice** crni luk
- **3 veće** šargarepe
- **500 ml** pasiranog paradajza
- **1** kocka za supu sa pecurkama
- **3 kašika** ulja
- **2 kašike** brašna
- **1 kašika** seckanog peršuna
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** bibera
- **1 kašika** zacinskog bilja

Priprema

Na ulju proržiti meso koje treba iseci na krupnije kocke. Pržiti dok blago ne porumeni.

Dodati sitno secen crni luk. Šargarepu ocistiti i iseci na kockice. Kad luk postane staklast dodati isecenu šargarepu, naliti sa 1 dl vode i dinstati na laganoj vatri. Dodati i kocku za supu. Dolivati po malo vode, smanjiti temperaturu i krckati na umerenoj temperaturi uz povremeno mešanje. Krckati oko 60 minuta.

Brašno razmutite sa malo vode, da nema grudvica pa dodati. Krckati još 5 minuta uz povremeno mešanje. Skloniti sa ringle pa dodati iseckan peršun.

Služiti uz sezonsku salatu. Prijatno!

Savet

Moj jubilarni 500-i recept. Hvala na strpljenju i izvinite ako sam bila dosadna kad sam imala problem sa ubacivanjem slika. Hvala na pomoi. Gledam moje poetke i mislim da baš i nisu bile fotografije bajne. Zahvaljujui Vama i divnim ljudima koje sam ovde upoznala došla do zadovoljavajueg nivoa. Napominjem da mi danas baš i vreme nije bilo naklonjeno za slikanje. Pozdravljam sve ove divne ljude, lanove, korisnike od kojih sam puno nauila. Sve najlepše!