

Gulaš Ala GaLa



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Potrebno je:

- mast
- **2,5 kg**crnog luka
- **1,5 kg**junetine
- **1 kg**svinjetine
- 2-3paprike (zelena-crvena)
- **500 g**šargarepe
- lovorov list
- **2 kesice**fant a za gulaš
- **500 ml**belog vina
- 1-2ljute papricice

Priprema

U lonac staviti mast, kad se mast dobro zagreje ubaciti luk i dinstati ga 20-30 minuta na tihoj vatri, kad luk pusti svoj sok ubaciti šargarepu i papriku i dinstati još dvadeset minuta.

Ubaciti meso i nakon 10 minuta sipati belo vino, ubaciti lovorov list i ostale zacine koje želite i pojacati vatru da bi vino moglo da ispari.

Kad vino ispari treba doliti 3-4 l vode (odokativno), ljutu papricicu probušite i ubacite i ostaviti da se kuva sat vremena uz povremeno mešanje.

Kada vec meso pocne da se odvaja dodati razmuceni fant i ostaviti da se kuva nekih 20-ak minuta (pre sipanja

fanta proveriti dali treba sipati još vode).

Kad dobijete željenu gustinu sklonite sa vatre i poslužiti ga odma svojim prijateljima tako vruceg...

Prijatno!!!

Savet