

## Ukusni gulaš



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **1 kg** mesa
- **500 g** crnog luka
- **3** veće šargarepe
- **1** korencelera
- **300 g** šampinjona
- **3** kašika ulja
- **po potrebi**
- **1** kašika zacinsko bilje
- **1** kašica bibera
- **1** kašica aleve paprika
- **po želji** seckan peršun

## Priprema

Na ulju propržiti sitno secen crni luk dok ne uhvati lepu rumenu boju. Dodati isecenu, na kockice, šargarepu i celer. Dodati malo vode, a zatim meso iseceno na kocke. Dinstati na laganoj vatri. Posoliti i pobiberiti. Kuvati najmanje 90 minuta uz povremeno dolivanje vode. Šampinjone iseci na tanke šnite i dodati. Kuvati sve zajedno uz povremeno mešanje. Ako želite da vam gulaš bude rei dodajte još malo vode. Zaciniti po ukusu. Po želji možete dodati seckan peršun. Uživati u divnom rucku. Služiti sa sezonskom salatom.

## Savet