Gulaš sa makaronama



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**svinjskog mesa
- **3 glavice**crnog luka
- **2**šargarepe
- **1**lovorov list
- **2 kašike**suvog biljnog zacina
- **1 kašicica**bibera
- **2 kašike**mlevene paprike
- **200 g**makarona
- **3 kašike**ulja
- **500 ml**vode
- **1 dl**belog vina
- **100 ml**pasiranog paradajza

Priprema

Luk iseckati i propržiti na ulju. Zatim dodati meso iseckano na kocke i izdinstati sa lukom. Šargarepu izrendati i propržiti je sa mesom i lukom. Dodati biber, papriku, lovor i vino pa sve dobro promešati. Naliti vodu po potrebi i kuvati oko 60 minuta. Nakon 60 minuta dodati pasirani paradajz i vodu po potrebi. Gulaš kuvati sve dok meso potpuno ne omekša. Kada je meso skuvano razmutiti u šolji brašno i malo vode pa dodati u gulaš i dobro promešati. Ovo kuvati još oko 10 minuta. Makarone skuvati u slanoj vodi i ubaciti u gulaš.

Savet