

# **Gulaš u bundevi**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **2 manje** bundeve
- **800 g** juneceg mesa
- **3 glavice** crnog luka
- **1 šargarepe**
- **1 ljuta paprica**
- **po ukusu** so
- **po ukusu** biber
- **po ukusu** slatka i ljuta zacin

## **Priprema**

Bundeve izdubiti, premazati sa malo ulja, dodati malo soli i biber, ja sam stavila secuansku so za zacinima. Ociscene polutke bundeve pecu u rerni na 200 stepeni 20 minuta.

Luk sitno iseckati, dodati ljutu svežu papriku, šargarepu i dinstati na laganoj vatri na ulju. Zatim dodati meso i dinstati 15 minuta. Dodati so, biber, suvi biljni zacin, alevu i ljutu papriku i sve fino izmešati i naliti vodom. Krckati na laganoj vatri oko 2 sata i pri samom kraju dodati seckani beli luk. Prilog po ukusu, makarone, pire krompir ili palentu. Ja sam se ovaj put odlucila da prilog bude pecena bundeva i nisam pogrešila. U vruce polutke bundeve servirti skuvan gulaš.

Prijatno.

## **Savet**

Izdubljeni deo bundeve nije potreban za ovo jele nemojte bacati to je najukusniji deo bundeve, možete ga skuvati u malo vode, ohladiti i zamrznuti, pa kad imate vremena iznenadite ukuane nekom divnom orbicom potažom ili nekim pecivom slanim ili slatkim.