

Teleci gulaš



Sastojci

Potrebno je:

- 800 g teleceg mesa
- 400 g crnog luka
- 150 g masti ili ulja
- 30 g brašna
- 1/4 l pavlake
- orašcic
- paprika
- sok od limuna
- so

Priprema

Sitno iseckan crni luk pržimo na masti dok ne postane zlatnožut, dodamo meso iseceno u kocke, zacinimo solju i orašćicama i prelijemo. Umešamo malo paprike i dinstamo gulaš dok meso ne postane meko. Gulašu dodamo pavlaku koja je pomešana sa limunovim sokom i brašnom i pustimo da još jednom provri. Kao prilog služimo noklice.