

Ivin gulaš

Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg mesa (teletina, govedina)
- 2 glavice crnog luka
- 2-3 češnja belog luka
- 4 tanko izrezana parceta slanine
- 4-5 parceta pršute (ne pretanka)
- 3 šargarepe
- malo graška (oko 100 g)
- malo boranije (oko 100 g)
- ulje
- so
- biber
- lovorov list
- suvi biljni zacín
- 1 šoljica vina
- 3 kašike brašna

Priprema

Meso narezati na kocke, malo popeći na ulju i izvaditi, posle nekoliko minuta.

U istom ulju staviti da se dinsta, crni luk, šargarepa, beli luk, grašak i boranija. Dodati slaninu i pršutu, koja je narezana na kocke i prodinstati sa povrćem, dodati veoma malo vode, da se ne zalepi za tiganj.

Kada povrće omekša dodati meso, lovor i malo vode, dinstati na umjerenoj temperaturi.

U posebnoj posudi razmutiti 3 velike kašine brašna sa malo vode, dodati papar i postepeno dodavati u gulaš, ako je pregusto, dodati malo vode da ne zagori.

Na kraju dodati začine, a pred sam finiš, dodati malu šoljicu vina (šoljica od kafe).