

## Gulaš



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

## Sastojci

### Potrebno:

- **500 g** svinjskog buta ili plecke
- **4 srednje glavice** crnog luka
- **1 vekaš** argarepa
- **1 češanj** belog luka
- **1 kašika** brašna
- **1 kašika** pire paradajza
- **1 dlulja**
- **2 listalovora**
- **1 kašika** šećera
- **po ukusu** soli i bibera
- **1 kašika** zacinske paprike
- **1 kašika** suvog biljnog zacina

## Priprema

Sitno iseckati crni luk i dinstati ga na vrelom ulju. Kada je malo omekšao dodati mu narendanu šargarepu i češanj belog luka pa sve još malo dinstati. Dodati meso iseckano na kockice i krckati na umerenoj temperaturi oko 40 minuta. Po potrebi dodati vodu, ali samo da tek pokrije meso. Ubaciti list lovora i zaciniti pa još malo krckati. Na kraju dodati paradajz u koji smo umešali brašno i šećer i ukrckati da se sve lepo sjedini. Služiti uz makarone. Prijatno.

## Savet