

Sekelji gulaš



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **3 glavice** crnog luka
- **2 cen** belog luka
- **2 kašike** ulja
- **500 g** junceceg mesa
- **1 kg** kiselog kupusa ribanac
- **2 kašike** suvog zacina
- **po ukusu** so i biber
- **1 kašica** aleve paprike
- **1** lovorov list
- **2-3 kašike** pavlake

Priprema

Luk ocistiti i iseckati na sitna rebarca. Beli luk takoe sitno iseckati. U šerpu staviti ulje i zagrejati, zatim dodati crni i beli luk i propržiti do staklastog. Meso iseckati na sitne kocke, dodati luku i dalje zajedno dinstati. Ribanac dobro oprati da se odstrani višak soli. Kada meso omekša dodati ribanac. Sve pažljivo mešati da bi se sastojci sjedinili. Dinstati na tihoj vatri. Kada je kupus skuvan, zaciniti jelo Rernu zagrejati na 220 stepeni i zapeci gulaš u vatrostalnu posudu 20 minuta. Gotov gulaš poslužiti sa pavlakom i pospite malo aleve paprike.

Savet