

Gulaš (2)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** svinjskog mesa
- **500 g** juneceg mesa
- **500 ml** pasiranog paradajza
- **2 gl**vicecrnog luka
- **2 cen**abelog luka
- **1 kaš**ikasenfa
- **200 ml** vode
- biber
- suvi biljni zacin
- ulje

Priprema

Iseckati sitno crni luk, i staviti na zagrejano ulje da se prži. Meso iseci na kockice. Kada luk postane staklast, ubaciti meso i sitno isecen beli luk. Dodati paradajz, vodu i senf. Zaciniti po želji. Može se dodati i malo ljute mlevene paprike. Na tihoj vatri, krckati 2-2,5h. Ako sos nije dovoljno gust, u malo vode razmutiti 1 kašicicu brašna i dodati u gulaš.

Savet

Služiti uz krompir pire.