

Gulaš



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1kg** svinjskog ili juneceg mesa
- **500 g** pecuraka
- **2 glavice** crnog luka
- **1** šargarepa
- **150 g** mesnate slaninice
- **5** dl gustog paradajza
- **1 kašika** crvene paprike
- so, biber, biljni zacin
- list lorbera
- **1-2 kašike** prezle
- **1** dl vina
- **2-3** cenabelog luka

Priprema

Meso i povrce usitniti. Na 2 kašike masti propržiti slaninicu, izvaditi je na tanjir, dodati kockice mesa prethodno uvaljane u brašno, propržiti 1-2 minuta, izvaditi. Na istoj masnoci propržiti luk, beli luk, šargarepu, dodati crvenu papriku, lorber, vratiti meso i slaninu, naliti paradajzom, posoliti, pobiberiti, dodati suvi biljni zacin, vino. Krckati na laganoj vatri oko sat i po uz postepeno dolivanje vode po potrebi.

pred kraj kuvanja dodajte na deblje listice isecene pecurke. kuvajte jos 10tak min.

Ukoliko vam je gulaš redak dodajte kašiku dve prezle i ukrckajte. Gotovo jelo obilno pospite seckanim peršunom. Služite uz makarone ili pire krompir, ili jednostavno uz komad vrućeg crnog hleba i čašu vina.

Savet