

## ***Gove?i gulaš (2)***



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 g** gove?eg mesa
- **300 g** crnog luka
- **1 kašicica** mlevene paprike
- **1 dlsoka** od paradajza
- **1 kašika** suvog biljnog zacina
- **po ukusu** soli i bibera
- **maloseckanog** peršuna
- **prstohvat** bosiljka
- **maloulja**
- **2** lovorova lista

### **Priprema**

Crni luk sitno iseckati i propržiti na malo ulja, doliti malo vode i posoliti. Luk dinstajte decetak minuta. Za to vreme meso isecite na kocke. U luk dodajte crvenu papriku, lovorov list i meso, sve zajedno dinstajte poklopljeno na tihoj vatri oko sat i po vremena. Dodajte sok od paradajza, vegetu i biber i kuvajte još 15 minuta. Pred kraj dodajte seckanog peršuna i bosiljak i kuvajte još 2-3 minuta i isključite. Gulaš u toku kuvanja povremeno promešajte ili lagano protresite šerpicu. Što se gulaš duže kuva sve je bolji. Poslužite uz prilog po želji.

### **Savet**