

Govei gulaš (2)



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** goveeg mesa
- **300 g** crnog luka
- **1 kašicu** camlevene paprike
- **1 dl** soka od paradajza
- **1 kašika** suvog biljnog zacina
- **po ukusu** soli i bibera
- **maloseckanog** peršuna
- **prstohvat** bobiljka
- **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, lovov 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 bobiljak i kuvajte još 2-3 minuta i iskljucite. Gulaš u toku kuvanja povremeno promešajte ili lagano protresite šerpicu. Što se gulaš duže kuva sve je bolji. Poslužite uz prilog po želji.

Savet