

Gulaš sa belim vinom i karijem



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500-600** g juneceg mesa od plecke
- **1** glavica crnog luka
- **2** cenabe log luka
- **1** šargarepa
- **1** kašicica karija
- **1** kašica senfa
- **1** kašica mlevene crvene paprike
- **1** dlba log vina
- **po ukusu** suvog biljnog zacina
- paradajz pire
- **2** lista lovora
- **1** vezaperšuna

Priprema

Luk iseckati na kolutove i prodinstati, dodati isecenu šargarepu na kolutove i iseckana 2 cešnja belog luka i nastaviti dinstati. Dodati malo soli pomešati i doliti belo vino,(može i povremeno malo vode). Meso iseci na kocke i dodati u šerpu i malo prodinstati, dodati kašicicu karija, senfa, mlevene crvene paprike i izmešati i pustiti da se dinsta. Dolivati postepeno vode. Dodati po ukusu suvog biljnog zacina i paradajz pire i 2 lovora lista i ostaviti da se kuva. Kada je meso kuvano dodati peršun i ako želite zapršku (u cašu malo mlake vode i kašika brašna).

Savet

Nadam se da e vam se svideti :) I prijatnooo! :))