

Teleci gulaš na maarski nacin



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kašika masti
- 1 velika glavica crnog luka
- 1 cen belog luka
- 1 kg teletine ili govedine
- 1/2 kašičice kima
- 2 kašike slatke paprike
- 1 crvena sveža paprika
- 1 zelena sveža paprika
- 1 kutija paradajza (oko 400 g)
- 1,5 dl vode
- 250 g pecurki
- 150 g kisele pavlake
- biber
- zacin
- so

Priprema

Propržite u dubljoj šerpi sitno iseckan crni i beli luk. Dodajte meso iseceno na parcad i pržite ga dok ne dobije lepu boju. Zatim dodajte so, biber, papriku i kim. Ostavite da se sve to kuva 2 minuta. Na kraju stavite paprike, paradajz, nalijte vodom ili ako imate, supom, pokrijte i pecite u pecnici oko 2 sata, na temperaturi od 150 °C. Pola sata pred kraj kuvanja, dodajte pecurke.

Pred iznošenje na sto, proverite da li je jelo dobro zacinjeno, a zatim preko njega sipajte kiselu pavlaku. Služite ga sa kuvanim krompirom ili rezancima sa maslacem i sa zelenom salatam.