

Gulaš



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** svinjskog mesa
- **3 glavice** crnog luka
- **3 glavice** belog luka
- **2** paprike
- **2** paradajza
- **2** šargarepe
- **7 kašika** brašna
- **3 kašike** alevne paprike
- **3 kašice** suvog biljnog zacina
- **1/2 kašice** bibera
- **1,4 l** vode
- **malosoli**
- **100 ml** ulja

Priprema

Povrce iseckati što je sitnije moguće. Meso iseckati na sitne kockice.

Meso prodinstati 10-ak minuta u ulju sa 200 ml vode i malo soli. Zatim naliti još litar vode, dodati seckano povrce, i ostaviti da se krcka na tihoj vatri oko sat vremena. Povremeno promešati.

U 200 ml mlake vode razmutiti brašno i alevu papriku, pa postepeno dodavati povrcu i mesu. Dodati i suvog biljnog acina, biber i so po ukusu. Ostaviti da se krcka još 10-15 minuta uz cesto mešanje.

Služiti toplo.

Savet

Nekad koristim samo slatku alevu papriku, nekad malo slatke malo ljute. Uz gulaš najviše volimo krompir pire, koji možete spremiti po Vašem receptu. Prijatno. :)