

Zecji gulaš



Sastojci

Potrebno je:

- 1 zec
- 4 glavice crnog luka
- 2 šargarepe
- 200 g slanine
- 200 g šampinjona
- 6 cena belog luka
- 2 šoljice tomatina
- 3 kašičice alevne paprike
- 1 kocka za supu
- 2 kašike brašna
- biber
- bosiljak
- lovor
- majcina dušica
- ulje
- so

Priprema

Skuvati zeca sa šargarepom i kockom za supu. Kuvano meso odvojiti od kostiju i iseckati. Crni luk sitno iseckati i izdinstati na ulju, dodati zecje meso, iseckanu slaninu, pecurke, beli luk, kuvanu izmeljenu šargarepu i zacine. Naliti malo supe u kojoj se kuvao zec i kuvati na tihoj vatri što duže. Tokom kuvanja dodavati po kašiku-dve supe. Kad se meso raskuva dodati tomatino. Pred kraj kuvanja dodati alevu papriku. Brašno dobro razmutiti u šoljici vode i lagano umešati na kraju.