

Gulaš sa belim pilecim mesom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**belog mesa
- **3 glavice**crnog luka
- **1 veka** šargarepa
- **1 kašika**suvog zacina
- **1/2 kašice**bibera
- **2-3 listalovora**

Zaprška:

- **3 kašike**ulja
- **1 kašika**brašna
- **1/2 kašice**aleve paprike

Priprema

Luk iseci na kockice pa ga propržiti zajedno sa iseckanom šargarepom, dodati zacine biber i lovorov list. Sve zajedno dinstati 15 minuta. Zatim dodati na kockice iseceno belo meso. Sve zajedno dinstati još 20 minuta dolivajući pomalo vode (ukupno treba 2 dl vode).

Napraviti zapršku: na malo ulja propržiti 1 kašiku brašna dodati 1 kašičicu aleve paprike i sipati u skuvan gulaš. Dobro promešati i vratiti na vatru još 5 minuta. Servirati ili sa skuvanim makaronama ili sa skuvanim pirincem.

Savet