

Pileci gulaš



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** pileceg mesa
- **2 vece glavice** crnog luka
- **2** šargarepe
- **1** krompir
- **2 kašike** paradajz soka
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** suvog biljnog zacina
- **1 kašica** bibera
- **1** paprika
- **maloperšuna**

Priprema

Pilece meso iseckati na kockice, dinstati malo, pa dodati iseckano na sitno povrće. Dinstati na smanjenoj temperaturi. Kada je sve omekšalo, dodati navedene začine. Naliti malo vode. Napraviti zapršku sa uljem, malo brašna i aleve paprike. Krckati par minuta...

Savet

Gulaš odlično ide uz testeninu...