

Gulaš (3)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg** svinjskog mesa od plečke
- **1/2 kg** juneceg mesa
- **1/2 kg** šampinjona
- **300 g** graška
- **300 g** kukuruza šecerca
- **3** vece šargarepe
- **3** glavice crnog luka
- **4** cešnjabelog luka
- **3** sveže paprike
- **300 ml** pasiranog paradajza
- **300 ml** piva
- **200 ml** vode
- **1/2** vezice peršuna
- kim
- mirošija
- origano
- suvi biljni zacín
- biber
- ulje
- **1 kašika** aleve paprike

Priprema

Meso iseci na kockice, šampinjone na polovine, crni luk na režnjeve, šargarepu na krugove, papriku na štapice i beli luk sitno iseckati.

U vecu, dublju, posudu sipati ulje, staviti iseceni crni luk i staviti na šporet. ?im luk pocne da omekšava ubaciti meso i, na tihoj temperaturi, ga dinstati. Posuti suvim biljnim zacinom i biberom, po ukusu. Povremeno dolivati vodu.

Kada meso bude polumekano dodati grašak, kukuruz šecerac, šampinjone, šargarepu, papriku i beli luk. Naliti sa paradajzom i pivom, pa dobro promešati. Dodati alevu papriku, kim, miro?iju i origano (zacine dodati po ukusu).

Na tihoj vatri dinstati dok tecnost, skoro, ne uvri. Zatim dodati iseckani peršun i, ako je potrebno, još suvog biljnog zacina. Servirati toplo.

Savet