Gulaš sa kobasicama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 veca glavica**crnog luka
- **2 cena**belog luka
- **2** vece šargarepe
- **1**paštrnak
- **400 g**krompira
- **600 g**šampinjona
- **200 g**ljute junece kobasice
- **200 g**pilece kobasice
- **1 dl**belog vina
- **500 ml**paradajz soka
- **po ukusu**soli, bibera i suvog biljnog zacina
- **malo**bosiljka
- **po ukusu**peršunovog lista
- **1 kašika**brašna
- **1 kašicica**aleve paprike
- **1 kašicica**šecera

I još:

- **po ukusu**kisele pavlake

Priprema

Na malo putera upržiti seckan crni luk, a zatim dodati na kolutove seceno korenasto povrce. Kada omekša,

dodati na krupnije kocke secen krompir i šampinjone narezane na listice, i kobasice isecene na kolutove. Naliti vode da sve ogrezne i krckati na tihoj vatri. Kada omekša, zaciniti, poprašiti alevom paprikom, naliti vino i paradajz sok, dodati i kašicicu šecera. Kuvati na tihoj vatri, dok se sve lepo ne ukrcka. Razmutiti ravnu kašiku brašna i dodati jelu i kuvati na laganoj vatri. Dodati zacinske trave. Pred kraj prebaciti gulaš u zemljane cinijice i zapeci u ugrejanoj rerni. Poslužiti sa kiselom pavlakom.

Savet