

# **Gulaš od goveeg i svinjskog mesa**



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **90** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **500** ggoveeg mesa
- **300** gsvinjskog mesa
- **400** gcrnog luka
- **po ukususo**, aleva paprika, suvi biljni zacin
- **1** list lovora
- **maloulja**
- **1** dlkuvanog paradajza
- **1 puna kašikabrašna**

## **Priprema**

Meso oprati i iseckati na kockice. Luk ocistiti i iseci na rebarca.

Na laganoj vatri staviti luk i seckano govee meso da se dinstaju, sa vrlo malo ulja. Dinstati dok luk ne omekša, zatim staviti i seckano svinjsko meso i poklopiti da se dinsta u sopsvenim sokovima.

Dodavati po malo vode. Kada meso omekša, zatim posolite i stavite suvi biljni zacin...pa onda kašiku brašna. Izmešati i ostaviti da se krcka 10-tak minuta, pa naliti kuvani paradajz, staviti lovorov list i alevu papriku.

Na laganoj vatri kuvati još 15-20 minuta. Zatim toplo poslužiti uz obarene makarone.

**Savet**