

Gulaš od gove?eg i svinjskog mesa



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** gove?eg mesa
- **300 g** svinjskog mesa
- **400 g** crnog luka
- **po ukusu**so, aleva paprika, suvi biljni zacin
- **1 list** lovora
- **maloulja**
- **1 dl** kuvanog paradajza
- **1 puna kašika** brašna

Priprema

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

Na laganoj vatri staviti luk i seckano gove?e 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