

Gulaš sa suvim mesom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** suvog mesa
- **2 glavice** crnog luka
- **2 korena** šargarepe
- **4 srednjak** krompira
- **malo** aleva paprike
- **1 list** lovora
- **malo** bibera
- **malo** soli
- **1 kašika** masti
- **malo** peršuna

Priprema

Povrce oljuštiti, u šerpu staviti mast i isecen crni luk i dinstati sa malo vode, krompir i šargarepu iseci na kockice, suvo meso takodje. Preko dinstanog luka dodati povrce, malo prodinstati, onda dodati meso i zacine.

Sve još malo propržiti, dodati 1 ravnu kašiku brašna i alevu papriku, naliti vodom i ostaviti da se kuva. Kada je povrce kuvano, izvaditi dve kašike povrca, ispasirati i vratiti još malo da se dokuva. Služiti toplo.

Savet