

Gulaš (6)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **240** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4** glavice crnog luka
- **200** ml ulja
- **500** g svinjskog mesa
- **500** g govedine (iseckano na kocke)
- **po ukusu** začini
- biber
- suvi biljni začini
- **1 kašičica** aleve paprike

Priprema

U 200 ml ulja izdinstati luk. Kada je luk na pola dinstanja ubaciti meso i dinstati do kraja. Kada je sve lepo izdinstano, po ukusu začini i zaliti sa 1 l vode. Kuvati i uz povremeno mešanje i dodavanje vode kuvati 4 sata, dok se meso ne počne raspadati, onda dodati 1 kašičicu aleve paprike i još malo kuvati.

Savet

Kuvati na laganoj vatri da se krčka. Uz gulaš umesiti pogaču, a može i sa mladim sirom. Prijatno!