

Gulaš u kotlicu



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **300** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** crnog luka
- **1 kg** svinjskog buta
- **1 kg** juneceg cistog mesa
- **1 liter** belog vina
- **1 liter** pasiranog paradajza
- **5** šargarepe
- **3** lovorov lista
- **1 kašik** peršuna
- **po potrebivo** de
- **3** cenabelog luka
- **500 ml** ulja
- **po potrebi** bibera
- **po potrebi** suvog biljnog zacina
- **1 kašik** crvene aleve paprike
- **1** svinjski papak

Priprema

Crni luk iseckati i ubaciti u kotlicu. Pržiti ga na ulju dok ne dobije zlatastu boju. Zatim dodati junece meso koje ste iseckati na kockice. Kada junetina dobije boju, dodati šargarepu, beli luk, svinjski butik isto iseckan na kockice. Sve to preliti belim vinom i kuvati 5-7 minuta.

Zatim dodati sve zacine (lovorov list, peršun, biber, suvi biljni zacin), pasirani paradajz, papak i pustiti ga da se krčka na umerenoj vatri. Vodu dodavati po potrebi (da sve uvek bude prekriveno), mešati kutlacom cesto. Kotlic

se kuva 5 sati. Pred kraj prestati dodavati vodu, i kuvati do željene gustine.

Napomena. Ukoliko je gulaš kiseliji zbog vina ili paradajza, dodati kašicu šecera, kako bi se ubila ta kiselost.

Savet

Što se duže kuva bolji je. Može se služiti uz pire krompir ili kus kus. Prijatno