

Finí Menaž gulaš



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **100 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** juneceg mesa
- **2 vece glavice** crnog luka
- **2 cenab**elog luka
- **po ukusu** soli i bibera
- **1 kašicica** cilija u prahu
- **50 g** Menaž cokolade
- **nekoliko listica** sveže žalfije
- **1 komad** maslaca

Za prilog:

- **1 kg** mladog krompira

Priprema

Na maslacu upržiti sitno seckan crni luk dok se lepo ne zgusne. Dodati na listice secen beli luk, pa kad zamiriše, ubaciti jedan deo listica žalfije, ciji ce miris prženjem postati još intenzivniji, a onda staviti junetinu secenu na kocke. Pržiti da promeni boju, a onda dodati cili u prahu. Naliti toplom vodom i smanjiti vatru. Kad je meso skoro gotovo, zaciniti ga po ukusu, a potom mu dodati cokoladu izlomljenu na parcad i ostatak listica žalfije, ostaviti nešto za ukas...Lagano mešati da se otopi, a gulaš dobije svilenkastu strukturu. Mladi krompir skuvati, a potom na maslacu koji smo aromatizovali listicama žalfije propržiti da dobije zlatnu koricu. Zaciniti po ukusu. Poslužiti fini gulaš sa mladim krompiricama.

Savet

Ukus je zaista neponovljiv, i, nemojte se bojati, ili i okolada savršeno balansiraju, a zalfija daje onu osvežavajuću notu...Prijatno!