

Gulaš sa taranom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4bataka sa karabatakom
- 2 **vece** glavicecrnog luka
- 2vece šargarepe
- 4paradajza
- 100 mlkecapa
- 4 kašikeulja
- po ukususoli
- po ukusubibera
- 1 kašikazacinskog bilja
- 1 šolja (**manja**)tarane
- 1 kašikaseckanog peršuna

Priprema

Na ulju propržiti sitno secen crni luk dok ne dobije staklastu boju. Dodati meso, maliti sa 1 dl vode, smanjiti temperaturu i dinstati na laganoj vatri. Šargarepu ocistiti i iseci na kockice. Paradajz oljuštiti i iseci na manje komade. Dinstati sve zajedno, ali nije potrebno dodavati vode sve dok paradajz ne ispari visak tecnosti.Kad je meso skuvano, izvaditi ga i otkostiti i skinuti mu kožicu. Iseci na kockice i vratiti u šerpu. Dodati kecap, posoliti, pobiberiti i staviti zacinsko bilje. Dodati taranu, naliti sa 1 dl vode i kuvati još 5 minuta. Skloniti sa vatre i dodati iseckan peršun. Uživati u ukusu. Prijatno.

Savet