

## Gulaš (8)



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **120** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **700** g crnog luka
- **500** g svinjskog buta
- **po potrebi** ulja
- **po ukusu** soli
- **1/2 kašičice** bosiljka
- **1/2 kašičice** bibera
- **3 kašičice** alevne paprike
- **2 kašike** tucane paprike

### Priprema

Crni luk ocistiti i saseckati na kockice. U šerpu sipati ulje, da prekrije dno, pa staviti luk, na srednjoj temperaturi da omekša i da se lepi uprži. Dodati so po ukusu, pa povremeno promešati da ne zagori.

Dok se luk prži, saseckati meso na kockice, velicine zalogaja. Staviti i u ciniju i dodati po ukusu soli, bibera, bosiljak i sve izmešati da se meso sjedini sa zacinama. Kada se luk uprži dodati mu meso i naliti malo vode, tek toliko da meso ne bude suvo. Krckati na laganoj vatri da meso omekša i bude lepo skuvano. Ako je potrebno dolivati po malo vode u toku krckanja. Kada meso bude mekano i socno, dodati alevu papriku, sjediniti je sa smesom, a zatim dodati i ljutu tucanu papriku pa je lepo umešati. Ko ne voli ljuto može je i izostaviti. Krckati još desetak min pa skloniti sa šporeta i poslužiti uz domaci hleb...

...i kiseo kupus :-)

## **Savet**

Jednostavni recept za gulaš. Meso je mekano i so?no i jako ukusno :-)