

## *Pileci gulaš sa pomfritom*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 kg** pileceg belog mesa
- **4 kašike** soja sosa
- **1 kocka** dodatak (zacina) za gulaš
- **1/2 kašice** soli
- **1/2 kašice** suvog biljnog zacina
- **3-4 kašike** brašna
- **1/2 kašice** aleva paprike
- **po želji** pomfrit iz kese

### **Priprema**

Meso iseci na kockice. U tiganj sipati malo ulja, dodati meso, so i biljni zacin, šoljicu vode i soja sos. Neka se krcka 20 minuta. Za to vreme, kocku zacina za gulaš dodati u 1 dl ključale vode i mešati dok se ne rastopi u potpunosti, pa dodati mesu. Neka se krcka 10 minuta.

Za to vreme, u pola šoljice vode razmutiti 3-4 kašike brašna i 1/2 kašice aleva paprike da se razbiju grudvice (ako je smesa mnogo gusta, dodajte malo vode). Razmuceno brašno i alevu dodavati lagano u meso i mešati dok se tecnost ne zgusne. Kratko propržiti (3-4 minuta) uz mešanje. Pomfrit ispržiti u ulju, pa služiti zajedno.

### **Savet**