

Gove?i gulaš (3)



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **240 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** crnog luka
- **3 kašike** crvene paprike
- **2 kašike** zacina
- **po želji** biber
- **2 kg** gove?eg mesa
- **1 kesica** zacina za gulaš

Priprema

1 kg crnog luka iseckati sitno i na jakoj vatri dinstati uz dodatak 2 čaše vode i 2 kašike suvog biljnog zacina sve dok masa ne postane gusta. Kada se to desi dodajte gove?eg mesa 2 kg iseckanog u kockice i dodajte dve litre vode. Posle sat vremena krckanja dodati 3 kašike crvene paprike, izmešati i nastaviti sa kuvanjem. Posle drugog sata krckanja dodajemo kesicu zacina za gulaš i kuvamo još 1 sat. Posle tog sata jelo je gotovo, ali ako želite gušći gulaš kuvajte još 1 sat i to je to. Uzivajte.

Savet

Ovo jelo je odlično kao predjelo pred pe?enje, a naročito uz jagnjetinu. ;)