

Pileci gulaš (3)



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** pileceg belog mesa
- **250 ml** paradajz sosa
- **1 glavica** crnog luka
- **1** šargarepa
- **2 kašike** brašna
- **1 kašika** mlevene paprike
- **100 ml** ulja
- **po potrebi** soli
- **2 naprstaka** origano
- **5** krompira
- **400 ml** vode

Priprema

Belo pilece meso iseci na sitne kockice, u šerpi dodamo ulje da se zagreje i sipamo piletinu da se dinsta - oko 15 minuta.

Za to vreme povrce pripremimo (šargarepu usitnimo na kockice, tako?e i crni luk usitnimo na sitne kockice).

Kada se piletina malo prodinstala dodati usitnjeno povrce, i sve zajedno dinstati da omekša povrce i puste svoje sokove. Krckati oko 20 minuta.

Kada se lepo ukrckalo povrce i piletina dodamo sos od paradajza i zacinimo origanom. Ostaviti da se kuva sve

zajedno oko 10 minuta.

U posebnom sudu zagrijati ulje, dodati brašno da se malo uprži. Dodati uprženom brašnu, alevu papriku, posoliti po ukusu, i malo vode dodati da se smesa ujednaci.

Zapršku dodati piletini i povrću, posoliti po ukusu i pustiti da se krcka sve zajedno još 15 minuta. Vodu dodati da se gulaš malo razredi ako je dosta gust. Za to vreme krompir oljuštiti iseci na krupnije kocke, dodati vodu posoliti po ukusu i kuvati oko 20 minuta.

Kuvani krompir procediti od vode, odgovarajuću količinu krompira dodati u tanjiru, preliti gulaš od piletine.

Savet

Pileći gulaš je jelo laganog i pikantnog ukusa. Krompir kao prilog sa pilećim gulašom daje jedno kompletno jelo, koje se brzo priprema. Po želji možete dodati kao prilog i rižu, a može sam gulaš biti kao jelo. Želje ostavljam vama. Prijatno!