Gulaš (9)

težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 kg**mesa
- **5 glavica**crnog luka
- **1/2 kg** šampinjona
- **1 kutija**paradajza pasiranog
- **2-3 kašike**brašna
- **1 šoljica** ulja
- **po želji**zacine

Priprema

Luk ocistite i naseckajte. Upržite na ulju. Po želji dodajte i beli luk. Dodajte zacine: biber, so, suvi biljni zacin, origano, miroiju.... po želji. Meso operite i iseckajte na komadice. Možete uzeti po kilogram od svinjskog buta i vrata, ili šta volite, junetinu..... Meso dinstajte na luku sa zacinima. Dodajte lovorov list. Posle pola sata dosipajte pasirani paradajz. Krckajte na tihoj vatri. Ocistite šampinjone pa isecite i dodajte i njih. Posle sat vremena ravnomerno posipajte brašnom i lagano promešajte smesu da se poveže. Krckajte još neko vreme, pa sklonite sa vatre i poslužite sa, pireom od krompira.

Savet