

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** začine

Priprema

Luk ocistite i naseckajte. Upržite na ulju. Po želji dodajte i beli luk. Dodajte začine: biber, so, suvi biljni začini, origano, miroj.... 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 začинима. 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