

Gulaš (10)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **150 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** goveeg mesa
- **1/2 kg** crnog luka
- **400 ml** paradajz pirea
- **3 list** lovora
- **150 g** mesnate slanine
- **2 dl** crnog vina
- **po ukusu** zacin
- **1 kesica** zacin za gulaš
- **po potrebi** voda
- **po potrebi** ulje

Priprema

Meso i slaninu iseckati na kockice, a crni luk sitno iseckati. Ulje usuti u šerpu, dodati sitno seckan crni luk i propržiti, dodati meso te upržiti. Umešati slaninu te i nju propržiti. Potom zaciniti po ukusu (dodati so, biber, suvi biljni zacin) prelići paradajz pireom, sipati vino, dodati lovorov list. Naliti vodom, poklopiti i kuvati na umerenoj vatri oko 90 minuta (dok meso ne omekša). Potom umešati zacin za gulaš te kuvati oko 30 minuta. Služiti toplo.

Savet

Slobodno naliti više vode jer ispari prilikom kuvanja. Prijatno!