

Gulaš (12)



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **70 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **800 gmesa**
- **3 glavicecrni luk**
- **3 vecešargarepe**
- **500 ml pasiranog paradajza**
- **1 kocka za supu sa pecurkama**
- **3 kašikaulja**
- **2 kašikebrašna**
- **1 kašikaseckanog peršuna**
- **po ukususoli**
- **po ukusubibera**
- **1 kašikazacinskog bilja**

Priprema

Na ulju proržiti meso koje treba iseci na krupnije kocke. Pržiti dok blago ne porumeni.

Dodati sitno secen crni luk. Šargarepu ocistiti i iseci na kockice. Kad luk postane staklast dodati isecenu šargarepu, naliti sa 1 dl vode i dinstati na laganoj vatri. Dodati i kocku za supu. Dolivati po malo vode, smanjiti temperaturu i krckati na umerenoj temperaturi uz povremeno mešanje. Krckati oko 60 minuta.

Brašno razmutite sa malo vode, da nema grudvica pa dodati. Krckati još 5 minuta uz povremeno mešanje. Skloniti sa ringle pa dodati iseckan peršun.

Služiti uz sezonsku salatu. Prijatno!

Savet

Moj jubilarni 500-i recept. Hvala na strpljenju i izvinitve ako sam bila dosadna kad sam imala problem sa ubacivanjem slika. Hvala na pomoci. Gledam moje poetke i mislim da baš i nisu bile fotografije bajne. Zahvaljujui Vama i divnim ljudima koje sam ovde upoznala došla do zadovoljavajućeg nivoa. Napominjem da mi danas baš i vreme nije bilo naklonjeno za slikanje. Pozdravljam sve ove divne ljude, lalone, korisnike od kojih sam puno nauila. Sve najlepše!