

Gulaš sa makaronama



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gsvinjskog mesa
- **3** glavice crnog luka
- **2** šargarepe
- **1** lovorov list
- **2** kašikesuvog biljnog zacina
- **1** kašicicabibera
- **2** kašikemlevene paprike
- **200** gmakarona
- **3** kašikeulja
- **500** mlvode
- **1** dlbelog vina
- **100** mlpasiranog paradajza

Priprema

Luk iseckati i propržiti na ulju. Zatim dodati meso iseckano na kocke i izdinstati sa lukom. Šargarepu izrendati i propržiti je sa mesom i lukom. Dodati biber, papriku, lovor i vino pa sve dobro promešati. Naliti vodu po potrebi i kuvati oko 60 minuta. Nakon 60 minuta dodati pasirani paradajz i vodu po potrebi. Gulaš kuvati sve dok meso potpuno ne omekša. Kada je meso skuvano razmutiti u šolji brašno i malo vode pa dodati u gulaš i dobro promešati. Ovo kuvati još oko 10 minuta. Makarone skuvati u slanoj vodi i ubaciti u gulaš.

Savet