

## **Gulaš (13)**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **600 g** juneceg mesa
- **2 srednje glavice** crnog luka
- **2 veca cenabelog** luka
- **200 g** šampinjona
- 1lovorov list
- **2 kašicice** slatke, zacinske, paprike
- **1 kašicica** ljute, zacinske paprike
- **500 ml** vode
- **2 kašicice** gustina
- **1/2 vezice** iseckanog, peršuna
- sveže mleveni crni biber
- suvi biljni zacin
- ulje

### **Priprema**

Junece meso iseci na kockice. Šampinjone iseci na listice. Crni i beli luk, sitno, iseckati.

Na, zagrejano, ulje staviti meso da se dinsta. Uz, povremeno, dolivanje vode meso dinstati, dok ne omekša. Pri kraju dinstanja mesu ubaciti, obe vrste, iseckanog luka, kao i iseckane šampinjone. Posuti sa, obe vrste, zacinske paprike, dodati lovorov list, kao i suvi biljni zacin i biber. Dobro promešati, pa nastaviti sa dinstanjem, dok ne ispari voda, koju su pecurke pustile.

U 200 ml, hladne, vode razmutiti gustin i sipati u jelo. Promešati. Dodati, preostalih, 300 ml, vrue, vode, sve

dobro sjediniti, ubaciti iseckani peršun i nastaviti sa dinstanjem, na tihoj temperaturi, oko 15-ak minuta.

Probati da li treba dodati još šta od zacina i skloniti sa vatre. Poslužiti sa, obarenim, makaronama.

## **Savet**