

Gulaš (13)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600** g juneceg mesa
- **2 srednje glavice** crnog luka
- **2 veka** cenabelog luka
- **200** g šampinjona
- **1** lovorov list
- **2 kašičice** slatke, zacinske, paprike
- **1 kašičica** ljute, zacinske paprike
- **500 ml** vode
- **2 kašičice** gustina
- **1/2** vezice iseckanog, peršuna
- sveže mleveni crni biber
- suvi biljni zacini
- 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 mesa ubaciti, obe vrste, iseckanog luka, kao i iseckane šampinjone. Posuti sa, obe vrste, zacinske paprike, dodati lovorov list, kao i suvi biljni zacini 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, vruće, 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