

Gulaš i prilog špageti od bundeve



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Prilog:

- **1 manja**špageti bundeva
- **1 kašika** ulja
- **1 kašikica**soli

Za gulaš:

- **3-4**veca luka
- **1** dlulja
- **1 kašikica**soli
- **1/2 kašikice**bibera
- **1/2 kašikice**crvene slatke paprike
- **po ukusu**tucane ljute paprike
- **2-3** cenabelog luka
- **1** paradajz veci oguljen i iseckan
- **oko 400** gmesa po izboru

Priprema

Špageti bundevu preseći na pola, izvaditi semenke, malo pouljiti, posoliti, staviti u tepsiju okrenutu naopacke da se pece. na 180 stepeni. Ja koristim cackalicu, ako lagano prolazi kroz bundevu pecena je. Ostavite da se malo prohladi i viljuškom sastružite "špagete". Gulaš: Sitno iseckajte luk, u šerpu stavite ulje, potom dodajte luk i so, dinstajte luk dok ne dobijete gustu masu. Meso iseckajte na kockice, dodajte u luk, potom nalite vode, ali toliko da prekrije meso, dodajte sve zacine, biber, paprike, seckani beli luk, iseckan paradajz koji ste ogulili ili malo soka od paradajza i pustite da se na laganoj vatri krcka, kad dobije lepu gustinu, trebao bi biti gotov, proverite

treba li dodati još malo soli ili nekih drugih začina koje volite u paprikašu. Za vreme kuvanja ovisi i o mesu koje ste stavili, probajte komadic mesa, ako je mekano gotovo je. Na tanjir stavite "špagete" od bundeve i gulaš.

Savet