

Gulaš i prilog špageti od bundeve



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Prilog:

- **1 manjašpageti bundeva**
- **1 kašika ulja**
- **1 kašikicasoli**

Za gulaš:

- **3-4vecu luka**
- **1 dlulja**
- **1 kašikicasoli**
- **1/2 kašikicebibera**
- **1/2 kašikicecrvene slatke paprike**
- **po ukusutucane 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 peče. 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 zacina koje volite u paprikašu. Za vreme kuvanja ovisi i o mesu koje ste stavili, probajte komadic mesa, ako je mekano gotovo je. Na tanjur stavite "špagete" od bundeve i gulaš.

Savet