

Gulaš u lepinjama



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za lepinje:

- **125 ml** mleka
- **125 ml** vode
- **500 g** brašna
- **1 kašičica** šećera
- **1 kašika** soli
- **3 kašike** ulja
- **15 g** svežeg kvasca

Za gulaš:

- **1 kg** juneceg mesa od vrata
- **300 g** crnog luka
- **300 g** šargarepe
- **po ukusu** so, biber
- **1 kašika** dimljene zacinske paprike
- **3 kašike** ulja
- **2 kašike** paradajz pirea
- **1/2 kašičice** mlevenog bibera
- **1,500 ml** hladne vode
- **50 g** kisele pavlake

Priprema

U vecu miks posudu staviti polovinu brašna. Napraviti udubljenje pa dodati izmrvljen kvasac, ulje, so, šećer pa

sa mlakim mlekom i mlakom vodom zamesiti fino glatko testo. Teto ostaviti 30 minuta da nadože. Nadošlo testo premesiti i podeliti na 4 manje loptice.

Loptice staviti na podmazan pek papir i ostaviti 45 minuta da nadožu. Nadošle loptice premazati sa hladnom vodom i peci u zagrejanj rerni na 275 stepeni 12 minuta.

Ohlažene lepinje izdubiti pa u njih servirati gulaš.

Gulaš poslužiti dok je topao. Pre služenja izdubljene lepinje kao i poklopac lepinje ugrejati u rerni na 180 stepeni 5 minuta.

Gulaš: Iseckati luk na sitnije kockice, a šargarepu na malo krupnije kolutice. Meso iseckati malo krupnije, posoliti i pobiberiti. Luk i šargarepu prodinstati na ulju. Zatim dodavati meso komad po komad i lagano propržiti. Dodati pire od paradajza, slatku i ljutu crvenu zacinsku papriku. Promešati i sipati hladnu vodu. Kuvajti gulaš 90 minuta. Pred sam kraj kuvanja gulaša dodati kašiku dimljene slatke paprike. U gotov gulaš dodati pavlaku i promešati.

Savet