

Gulaš u bundevi



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 manjebundeve**
- **800** g juneceg mesa
- **3 glavice** crnog luka
- **1** šargarepe
- **1** ljuta papricica
- **po ukusu** so
- **po ukusu** biber
- **po ukusu** slatka i ljuta zacin

Priprema

Bundeve izdubiti, premazati sa malo ulja, dodati malo soli i biber, ja sam stavila secuansku so za zacinima. Ociscene polutke bundeve pecu u rerni na 200 stepeni 20 minuta.

Luk sitno iseckati, dodati ljutu svežu papriku, šargarepu i dinstati na laganoj vatri na ulju. Zatim dodati meso i dinstati 15 minuta. Dodati so, biber, suvi biljni zacin, alevu i ljutu papriku i sve fino izmešati i naliti vodom. Kreckati na laganoj vatri oko 2 sata i pri samom kraju dodati seckani beli luk. Prilog po ukusu, makarone, pire krompir ili palentu. Ja sam se ovaj put odlucila da prilog bude pecena bundeva i nisam pogrešila. U vruce polutke bundeve servirti skuvan gulaš.

Prijatno.

Savet

Izdubljeni deo bundeve nije potreban za ovo jelo nemojte bacati to je najukusniji deo bundeve, možete ga skuvati u malo vode, ohladiti i zamrznuti, pa kad imate vremena iznenadite ukućane nekom divnom "orbicom" potažom ili nekim pecivom slanim ili slatkim.