

Gulaš (14)



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **130** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**svinjskog mesa
- **500 g**crnog luka
- **2**šargarepe
- **3**krompira
- **1 kašika**aleve paprike
- **po ukusu**so
- suvi biljni zacin
- **malobibera**
- **1 kašikabrašna**
- **1 kockaza** gulaš
- **1 kašikamasti**

Priprema

U šerpu staviti mast, dodati luk iseckan na kockice, zatim šargarepu iseckanu na komadice i upržiti. Nakon toga dodati meso seceno na kocke, posoliti i dinstati. Dodati alevu papriku promešati i naliti vodom, ostaviti da se krcka na tihoj vatri.

Na pola kuvanja dodati krompir isecen na kockice, pobiberiti i dodati kocku za gulaš. Pred kraj kuvanja sipati brašno prethodno razmuceno u vodi. Ukuvati do željene gustine.

Savet

Umesto brašna možete staviti 1 ceo krompir i na kraju izgnjeiti ga, da bi dobili na gustini. Služiti uz neku salatu.