

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** aleva paprike
- **po ukusu**
- suvi biljni začini
- **malobibera**
- **1 kašika** brašna
- **1 kocka** gulaš
- **1 kašika** masti

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 krčka 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.