

Gulaš (15)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **600 gsvinjskog buta**
- **3 glavice crnog luka**
- **1,5 dl paradajz pirea**
- **1,5 kašicice zacinske paprike**
- **po ukusu biberna**
- suvi biljni zacin
- so
- **3 kašike ulja**
- **po potrebi voda**

Priprema

Luk iseci na male kocke. U šerpu sipati ulje i na srednjoj temperaturi dinstati luk dok ne omekša i postane staklast i blago žuckast. Potom dodati meso iseceno na kocke, zacinsku papriku i tomatino promešati, potom kuvati na srednjoj temperaturi gulaš uz stalno dolivanje vode. Zaciniti biberom, suvim bilnjim zacinom i solju. Vodu uvek po malo dolivati.

Savet

Uz gulaš može da se posluži pirina, pire krompir, njoke. Na vama je da odluite.