

## *Pivski gulaš sa palentom*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1/2 kg** juneceg mesa
- **260 g** crnog luka
- **100 g** šargarepe
- **200 g** šampinjona
- **1 kašičica** aleve paprike
- **1 kašičica** ljute, mlevene, paprike
- **2 kašike** paste paprike
- **1/2 kašičice** kumina
- **1/2 kašičice** majorana
- **1 kašičica** bibera sa ukusom belog luka
- **200 ml** svetlog piva
- suvi biljni zacini

#### **Palenta:**

- **600 ml** vode
- **1 čaša (od 200 ml)** palente
- 1 vrhom puna kašika kajmaka
- **ili 30 g** maslaca

### **Priprema**

Crni luk ocistiti i, sitno, iseckati. Šargarepu iseci na krugove, a šampinjone preseći na pola (ako su krupniji iseci ih na četvrtine). Meso iseci na kocke.

U dublju posudu staviti, malo, ulja da se zagreje. Na zagrejano ulje staviti, iseckani, crni luk i dinstati ga, na tihoj temperaturi, dok ne postane staklast. Dodati šargarepu i vrlo kratko je dinstati, pa ubaciti, iseckano, meso. Dinstati, uz povremeno dolivanje po malo vrele vode, dok meso ne postane poluprženo.

Zatim ubaciti, iseckane, šampinjone, slatku i ljutu, mlevenu, papriku, kumin, majoran, pastu paprike i biber, sa ukusom belog luka. Dobro promešati i preliterati sa pivom. Pustiti da provri, pa posuti sa biozacinom, po ukusu.

Na tihoj temperaturi kuvati gulaš, dok meso ne omekša i dok sos ne dobije potrebnu gustinu.

Palenta: U dublju posudu sipati vodu, dodati kašičicu soli i staviti da provri. Zatim ubaciti kajmak i pustiti da se kajmak rastopi. Odmah dodati palentu, odjedanput, smanjiti temperaturu i, na tihoj temperaturi neprestano mešati, dok se palenta ne zgusne (oko 7-8 minuta).

Gulaš servirati sa palentom. Uživajte!!

Recept sam videla u casopisu Recept meseca. Ali, pošto ja uvek volim da dodam i zacine koje moja deca i ja volimo, tako je bilo i ovog puta. Dobila sam veoma ukusan gulaš, koji se fantasticno slagao sa palentom.

## **Savet**