

Gulaš sa testeninom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** goveeg mesa

Marinada za meso:

- **6 kašikasoja** sosa
- **3 kašikem** maslinovog ulja
- **3 kašike** crnog vina
- **2 veca** cešnjabelog luka
- **1** pomorandža (od 200 g) - sok
- **1 kašica** umbira u prahu
- **1 prstohvat** mlevenog cimeta
- **1 prstohvat** mlevenog karanfilica
- **1 prstohvat** mlevenog anisa

... i još:

- **1 glavicac** crnog luka
- **1** sveža ljuta papricica
- **1** veca šargarepa
- **100 ml** pasiranog paradajza
- **700 ml** vode
- **1 kašika** gustina
- **3 pune** kašike kisele pavlake
- **1 kašicu** camlevenog bibera

- **2 kašicice** aleve paprike
- **po ukusu** suvi biljni zacin
- **400 g** testenine, po izboru.

Priprema

Govee meso iseckati na kockice. Sve sastojke za marinadu staviti u, odgovarajucu, posudu, dobro promešati, da se sjedine, pa ubaciti iseckano meso. Promešati, da svako parce mesa bude obavijeno marinadom, poklopiti i ostaviti, preko noci, u frižider.

Narednog dana izvaditi meso sa marinadom iz frižidera. Na šporet staviti veci tiganj (ja sam radila u voku) i, u njega, izruciti meso sa marinadom. Dodati crni luk isecen na režnjeve, šargarepu isecenu na kockice, kao i ljutu papricicu, sitno iseckanu. Ukljuciti šporet na srednju temperaturu i, u polupokrivenoj posudi, pržiti meso, sa povrcem. Meso dinstati sve dok sok od marinade se ne prepolovi.

Tada dodati pasirani paradajz, biber, alevu papriku i vodu, u kojoj je rastvoren gustin. Pustiti da provri, uz postepeno mešanje. Kada provri posuti suvi biljni zacin, po ukusu i krckati gulaš, oko 15-ak minuta. Ako želite vecu gustinu, dodajte još gustina.

Pri kraju kuvanja dodati kiselu pavlaku, dobro promešati i pustiti da vri 1-2 minuta. Skloniti sa vatre.

Pri kraju kuvanja gulaša staviti testeninu da se skuva, po uputstvu sa pakovanja (ja sam kuvala Barilla testeninu).

Skuvanu testeninu samo procediti, ne ispirati je. Proceenu testeninu vratiti u posudu, u kojoj se kuvala, dodati pripremljeni gulaš, dobro promešati i poslužiti.

Savet