

Gulaš sa pireom



težina: **srednje**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Gulaš

- **500** gmesa
- **2 srednješargarepe**
- **2-3 glavice crnog luka**
- **2 manjakrompira**
- **1 paprika**

Još zacina:

- **2** lovorova lista
- **po ukusu** biber, so, suvi biljni zacin
- **2-3 kašike** gustina
- **1** paradajz
- **3-4** šampinjona
- **1** dlulje ili mast
- **2** kašice aleve paprike

Za pire:

- **5-6** krompira

Priprema

Staviti ulje da se ugreje. Luk, šargarepu, papriku iseci na kockice i staviti da se dinsta u ulju nekih 10 minuta

zatim dodati meso iseveno na kockice. Kada se i meso ukrckalo, dodati vodu i smanjiti temperaturu.

Zatim dodati paradajz koji ste prethodno ogulili i isekli na kockice, i šampinjone, lоворов list. Kuvati nekih 3-4 sata na laganoj vatri, po potrebi dodati vodu.

Pred kraj kuvanja dodati na kocke isecen krompir i zaciniti po ukusu. Dodati 1 kašicu aleve paprike, i ostaviti da se krompir skuva.

Kada se krompir skuvao i meso pocelo da se raspada. U ciniji sa malo vode umešati gustin sa kašicicom aleve paprike, pa dodati u gulaš. Pomešati i ostaviti da se malo još ukrcka...

Krompir skuvati i napraviti pire po želji.

Savet

Može bilo koje meso da se koristi (svinjsko, govee, divlja). Može se dodati ljuta paprika ili ljuta aleva još je ukusnije kad je pikantno. Prijatno.