

Govei gulaš



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** Govedine
- **1 kašikaputera**
- **3 kašicicesoli**
- **3 kašicicebibera**
- **1 glavicacrnog** luka, iseckan
- **1 grancicacelera** iseckana
- **1 šargarepa** iseckana
- **700 ml** bistre govedje supe
- **2 kašikeparadajz** pirea
- **3 listalorbera**
- **100 ml** crnog vina
- sve peršun za garniš

Priprema

Pripremimo sastojke.

Zagrejemo polovinu putera u posudi u kojoj cemo spremati gulaš. Ubacimo komade govedine i propržimo sa svake strane. posolimo i pobiberimo. Izvadimo u ciniju i ostavimo sa strane.

Dodamo ostatak putera pa ubacimo šargarepu, celer i luk i izdinstamo.

Dodamo vino. Drvenom varjacom pokupimo šta se zalepilo za dno i promešamo. Dodamo govedinu, lorber, i po

dve kašicice soli i bibera. Dodamo bistru supu.

Poklopimo i na niskoj temperaturi krckamo 2 sata. Garniramo sa peršunom Ja sam servirala uz zelenu salatu, i njoke.

Savet

Jedno od naših omiljenih jela uz dodatak knedlica od krompira i zelene salate. Strpljenje je najbitnije i naravno sastojci.