

Gulaš na moj način



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** svinjskog mesa od buta
- **1 kašika** masti
- **200 g** mesnate slanine
- **2 vece glavice** crnog luka
- **2 kašike** limunovog soka
- **1/2 struka** praziluka
- **3 cena** belog luka
- **1 veka** šargarepa
- **1 manja** crvena paprika
- **1 manja** tikvica
- **2 srednja** krompira
- **1 kašika** vegete
- **1 kašika** aleve paprike
- **1/2 kašice** belog bibiera
- **1 prstohvat** kima
- **1 kašika** seckanog peršuna
- **600 ml** vode

Priprema

Meso iseci na kocke velicine zalogaja. Saviti u šerpu dodati mast i vodu i dinstati meso oko 15 minuta. Dok se dinstaju meso, crni luk, beli luk, praziluk iseci na kockice. Šargarepu na kolutice. Papriku na sitne komadice. Tikvicu na krupnije kocke. Meso upržiti sa svih strana. Meso izvaditi sa strane na tanjiru.

Na masti u kojoj se dinstalo meso upržiti oko 3 minuta sekanu mesnatu slaninu.

Dodati seckano povrce sem tikvice i krompira. Izmešati pržiti oko 5 minuta.

Dodati meso, zacine, limunov sok i sve izmešati.

Naliti oko 500 ml vode i dinstati gulaš oko 20 minuta. Po potrebi doliti vodu ako zatreba.

Dodati tikvice nastaviti sa dinstanjem oko 5 minuta.

Kad tikvice budu na pola skuvane dodai narendan krompir i seckani peršun. Izmešati i dinstati dok krompir ne omekša oko 6-7 minuta.

Savet

Rendani krompir jelu daje gustinu. Zaini tako obogate ukus gulaša da je zaista drugaiji. Sližiti toplo jelo!