

Gušciji gulaš



težina: **srednje**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2 parceta** gušcijeg belog mesa
- **3 glavice** crnog luka
- **1 šargarepa**
- **po želji** so
- **malo** suvog biljnog zacina

Prilog:

- **5 krompira**
- **1/2 l mleka**

Priprema

U šerpu stavite iseckan crni luk, dinstati. Zatim dodati šargarepu i iseckano gušcije meso. Zacinite po želji. Dinstati uz dolivanje vode 45 minuta.

Za to vreme skuvati krompir. U vodu stavite krompir, kuvati 20 minuta. Kada je krompir skuvan dodati mleko i izgnjeceiti ga. Gulaš kuvati do željene gustine.

Savet

Služiti uz zimnicu salatu. Prijatno