

## *Gulaš sa testeninom (2)*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **800 g** teleceg mesa od buta
- **1** veka **glavic**acrnog luka
- **3** veka **cešnj**abelog luka
- 2 srednje šargarepe
- **200 g** šampinjona
- **1 konzerva (425g)** iseckanog, oljuštenog paradajza
- **2 kašike** paradajz pirea
- 1 ljuta papricica
- **300 ml** vode
- ulje

#### **Zacini:**

- **1 kašicica** senfa
- **1 kašicica** mlevene mešavine bibera
- **1 kašicica** kurkume
- **1/2 kašicice** kumina
- **2 kašicice** suvog biljnog zacina

#### **... i još:**

- **400 g** testenine (po vašem izboru)

## **Priprema**

Telece meso iseci na kocke (za jedan zalogaj). Crni i beli luk sitno iseckati. Šargarepu ocistiti i iseci na polukrugove. Šampinjone iseci na deblje listice. Ljutu papricicu iseci na krugove (ko ne voli ljuto neka izostavi ljutu papricicu).

Staviti ulje u odgovarajucu posudu da se zagreje. Na zagrejano ulje dodati obe vrste iseckanog luka i šargarepu. Promešati, poklopiti i dinstati dok luk ne postane staklast. Tada ubaciti iseckano meso, promešati i nastaviti sa dinstanjem. Dinstati dok meso ne pobeli i pusti svoje sokove.

Zatim ubaciti iseckane šampinjone, paradajz sa sokom, paradajz pire, ljutu papricicu i senf. Promešati, pa posuti navedenim zacinima. Sve dobro promešati. Naliti sa 300 ml vrele vode, smanjiti temperaturu i kuvati gulaš (polupokriven) sve dok se tecnost ne zgusne.

Testeninu skuvati po uputstvu sa pakovanja. Gulaš poslužiti sa skuvanom testeninom.

## **Savet**