

## *Gulaš sa kobasicom i krompirom*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **3** glavice crnog luka
- **300 g** kobasice
- **300 g** krompira
- **2** kašike brašna
- **1** kašika slatke začinske paprike
- **2** listalovora
- **1** kašičica šećera
- **po potrebi** voda
- **150 ml** pasiranog paradajza
- **2** cenabelog luka
- **po ukusu** so
- **po ukusu** biber u zrnu
- **po ukusu** kim
- **po ukusu** suvi biljni začini
- **po potrebi** ulje

### **Priprema**

Na zagrejanom ulju propržiti iseckan crni luk.

Krompir oljuštiti, oprati i iseckati na kockice. U propržen luk dodati pasirani paradajz, iseckan krompir. Umešati brašno i slatku začinsku papriku.

Izmešati, dodati iseckan beli luk i lovorov list. Naliti vodom (koliko da ogrezne). Poklopiti i kuvati na umerenoj

vatri 30 minuta (uz povremeno mešanje).

Nakon toga zaciniti po ukusu-dodati so, biber u zrnu, kim i suvi biljni zacini. Dodati iseckane kobasice i kuvati još 20 minuta. Na kraju dodati šecer, izmešati.

Gotov gulaš skloniti sa ringle, ostaviti da se prohladi...

...servirati te poslužiti.

### **Savet**

Možete poslužiti uz kiselu pavlaku. Prijatno.