

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 zacinske paprike
- **2 listalovora**
- **1 kašica** šećera
- **po potrebivoda**
- **150 ml** pasiranog paradajza
- **2 cenabe** log luka
- **po ukusu** so
- **po ukusu** biber u zrnu
- **po ukusu** kipim
- **po ukusu** suvi biljni zacin
- **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 zacinsku 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 zacin. 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.