

Gulaš sa teletinom i povrćem



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg** teleceg mesa od buta
- **2 vece glavice** crnog luka
- **2 struka** mladog belog luka
- **2** vece šargarepe
- **200 g** šampinjona
- **1 konzerva (260 g)** paradajz pelata
- **1 konzerva (255 g)** crvenog pasulja
- **1 konzerva (280 g)** kukuruza šećerca
- **100 g** dimljene mesnate slanine
- ulje

Zacini:

- **2 kašice** suvog biljnog zacina
- **1 kašica** mlevene mešavine bibera
- **1 kašica** kurkume
- **1 kašica** timijana
- **1/2 vezice** peršuna

Priprema

Telece meso iseci na kockice. Crni luk sitno iseckati, a beli luk iseci na tanje krugove. Šargarepu krupno izrendati. Šampinjone iseci na deblje listice. Slaninu iseci na sitne kockice. Peršun sitno iseckati.

U dubljoj posudi sipati ulje i staviti da se zagreje. Na zagrejano ulje ubaciti iseckanu slaninicu i pržiti je dok ne pusti aromu. Zatim dodati telece meso, poklopiti i na srednjoj temperaturi dinstati dok meso ne pobeli.

Dodati iseckani crni i beli luk, šampinjone, kao i šargarepu. Posuti suvim biljnim zacinom i mešavinom bibera. Dobro promešati i dinstati, uz povremeno dolivanje vrele vode (vrlo malo, po potrebi) sve dok meso ne omekša, a luk se pretvori u kašastu smesu.

Pred kraj dinstanja (oko 15-ak minuta pre kraja) dodati izgnjeceni paradajz pelat, crveni pasulj (prethodno dobro ispran pod mlazom tople vode) i kukuruz šećerac (dobro oćeen). Dobro promešati, pa posuti sa kurkumom, timijanom i peršunom. Još jedanput promešati i nastaviti sa dinstanjem, da se ukusi sjedine.

Gotov gulaš probati da li treba dodati još šta od zacina i skloniti ga sa vatre. Poslužiti ga samostalno ili uz krompir pire, testeninu...

Savet