

Maarski gulaš



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **160 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** crnog luka
- **1 kg** goveeg mesa
- **200 g** masti
- **1** ljuta paprika
- **po ukusu** so
- **po ukusu** umleveni crni biber
- **2** kajke zaciinske mlevene paprike

Priprema

Crni luk ocistimo i iseckamo i propržimo na masnoci. Da lepo porumeni.

Dodano na krupnije kockice seceno meso i nalijemo vodom da ogrezne, posolimo i pobiberimo. Stavimo i ljutu papriku.

Na tihoj vatri kuvamo oko dva sata ili dok meso ne odmekne. Jelo nesmemo mešati jer ce meso da se razpadne, samo svremena na vreme promrdamo šerpu. Kada je meso mekano dodamo zaciinsku papriku i laganim pokretima umešamo.

Služimo uz makarone i sezonsku salatu, najbolje kupus ili zelena salata.

Savet

Tajna Maarskog gulaša je u jednostavnosti!