

Ma?arski gulaš



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **160** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300** g crnog luka
- **1 kg** gove?eg mesa
- **200** g masti
- **1** ljuta paprika
- **po ukusu**
- **po ukusu** mleveni crni biber
- **2 ka?ike** zacinske 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 zacinsku papriku i laganim pokretima umešamo.

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

Savet

Tajna Ma?arskog gulaša je u jednostavnosti!