

Maarski gulaš



Sastojci

Potrebno je:

- 750 g govee potplecke
- 250 g crnog luka
- 1 kašika masti, ulja ili biljne masti
- 1 prepuna kašika aleve paprike
- 1 ravna kašicica soli
- 1 kašika paradajz pirea
- 1 čaša crnog vina
- malo limunove kore
- 3/4 kašicice kima
- 1 ravna kašicica majorana
- 1/2 čena belog luka

Priprema

Meso iseci na kockice od 3cm. Oljuštiti luk, iseci ga na kockice i pržiti na masti ulju ili biljnom ulju, dok ne dobije zlatnožutu boju. Dodati papriku, so, paradajz pire i meso. Dobro promešati. Poklopiti gulaš i dinstati ga na niskoj temperaturi oko 1 čas. dolivati postepeno crno vino. U meuvremenu sitno iseckati limunovu koru, majoran, beli luk i dodati gulašu pola časa pre završetka kuvanja. Dodati i kim.