

Pikantni gulaš



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg** juneceg mesa od buta
- **200 g** šampinjona
- **1 struk** mladog crnog luka (samo zeleni deo)
- **3 veka** češnjabelog luka
- **1 veka** glavica crnog luka
- **1** manja zelena tikvica
- **2** ljute papricice
- **1 kašičica** mešavine mlevenog bibera
- **1 kesica (od 60 g)** smese sa povrćem za gulaš
- **100 ml** belog vina
- **300 ml** vrele vode
- ulje

Priprema

Meso iseci na kocke. Šampinjone iseci na deblje listice. Glavicu crnog luka, zeleni deo mladog crnog luka i češnjeve belog luka sitno iseckati. Tikvicu samo oprati (ne ljuštite je) i iseci je na deblje polukrugove (debljina polukrugova da bude 1cm). Ljute papricice iseci na krugove.

U odgovarajuću posudu sipati ulje, odmah dodati junece meso i dobro ga izmešati sa uljem. Uključiti šporet na srednju temperaturu i dinstati meso (poklopljeno). Kada meso potpuno pobeli sipati belo vino i nastaviti dinstanje. Kada vino ispari ubaciti iseckanu glavicu crnog luka. Smanjiti temperaturu i meso sa lukom dinstati dok se luk ne pretvori u kašastu smesu. U međuvremenu naliti 100 ml vrele vode.

Zatim ubaciti iseckane šampinjone. Perca od mladog crnog luka, ljute papricice i tikvice. Posuti sa mešavinom bibera i dobro sve promešati. Poklopljeno dinstati dok povrce malo ne omekša. Zatim jelo posuti sa praškastom smesom sa povrcom iz kesice, naliti 200 ml vrele vode i sve dobro promešati.

Na sasvim tihoj temperaturi krckati gulaš dok se tecnost ne zgusne. Pikantni gulaš poslužiti uz krompir pire, testeninu ili bareni pirinac.

Savet