

## **Sekelji gulaš**



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 200 g svinjeskog mesa
- 200 g goveeg mesa
- 250 g kiselog kupusa
- 6 glavica crnog luka
- 1 caša milerama
- aleva paprika
- ulje
- so

### **Priprema**

Na ulju pržiti iseckan crni luk, pa kad omekša, dodati malo aleve paprike i meso iseceno na kockice. Sve pomešati i ostaviti da se krčka, uz povremeno dodavanje vrucne vode. Kada meso omekša, dodati na rezance isecen kiseli kupus i 1/2 caše milerama. Posoliti i ostaviti da se krčka još 15 minuta. Skinuti sa plotne i dodati preostali mileram.