

Sekelji gulaš



Sastojci

Potrebno je:

- 200 g svinjeskog mesa
- 200 g govežeg mesa
- 250 g kiselog kupusa
- 6 glavica crnog luka
- 1 čaša 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 promešati i ostaviti da se krcka, uz povremeno dodavanje vruće vode. Kada meso omekša, dodati na rezance isecen kiseli kupus i 1/2 čaše milerama. Posoliti i ostaviti da se krcka još 15 minuta. Skinuti sa plotne i dodati preostali mileram.