

Bogati gulaš



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** cureceg mesa
- **500 g** teleceg mesa
- **5** glavica crnog luka
- **1** veci struk praziluka
- **3-4** cenabelog luka
- **2** krompira
- **3-4** šargarepe
- **2-3** paradajza
- **po potrebi** ulja
- **2** crvene paprike
- **2** žute paprike
- **2-3** kašičice karija
- **2** kašičice bosiljka
- **1** kašičica ružmarina
- **1** kašičica majčine dušice
- **1/2** kašičice bibera
- **3** kašičice aleve paprike
- **po potrebi** vode
- **1/2** kašičice cilijskog praha
- **po ukusu** soli
- **2-3** lovorova lista

Priprema

Crni, beli i praziluka ocistiti. Crni saseckati na kockice, beli sitno saseckati i praži saseckati na kolutove. U

veliku šerpu sipati malo ulja pa staviti sve vrste luka i mešati da se malo uprže. Zatim dodati na kockice seckanu žutu i crvenu papriku, na kockice saseckani krompir, sve izmešati pa dodati i narendanu šargarepu. Sjediniti povrce i naliti vodom da se dinsta na umerenoj vatri. Zatim saseckati obe vrste mesa na kockice i izmešati sa povrćem. Dodati oko 2 kašičice soli i sve dobro promešati. Naliti vodom da se prekrije smesa i dodati na sitnije kockice seckani paradaj i lovorov list. Krckati uz povremeno mešanje i dolivanje vode sve dok povrce i meso ne omekša. Zatim kad se sve ukrckalo izvaditi lovorov list i dodati zacine, biber, majcinu dušicu, bosiljak, ruzmarin, kari, alevu papriku i cili. Krckati još malo pa skloniti sa vatre i poslužiti uz salatu po izbotu i hleb. Ili uz testeninu, palentu. Sa cime god volite. :)

Savet

Gulaš je preukusan, a opet ne težak za stomak. Bogat je povrem i ja sam na samom početku stavila jako malo ulja i kasnije dolila vode, tako da sam gulaš nije bio uopšte mnogo mašan, sva masnoća je skoro dolazila iz mesa koje takoe nije bilo masno. :)