

Gulaš od bubaca



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** pilecih želudaca (bubaca)
- **300 g** praziluka (stabljike bez lišca)
- **200 g** crvenog luka
- **350 g** crnog luka
- **100 ml** paradajz soka
- **3** lovorova lista (veca)
- **1 kašičica** kima
- **2 kašičice** mlevenog bibera
- **2 kašičice** soli
- **1 kašičica** šecera
- **2 kašike** svinjske masti
- **2 kašike** brašna
- **50 ml** vode
- **3 kašičice** crvene mlevene slatke paprike
- **1/4 kašičice** ljute mlevene crvene paprike

Ostalo:

- **1** bujona od bubaca

Priprema

Priprema jela se zapocinje tako što ćemo bubce staviti u šerpu sa 2 l vode da se kuvaju 30 minuta. Za to vreme potrebno je naseckati crni luk, crveni luk i praziluk na sitno, ali ih ne spajati u jednu posudu. Kod ovog jela ne

bi trebalo luk u blenderu usitniti. Seckajte nožem pa ne mora biti sve naseckano baš sitno.

Skuvane bubce procediti. Odvojiti 1 l bujona za dolivanje gulaša. A bubce iseci na tri dela svaki. Odnosno preseći ih na žilicama. Nema potrebe da se odstranjuju gurmanski su zanimljive teksture, a i zdrav dodatak prirodne hrskavice organizmu.

U šerpu stavimo dve kašike masti i odmah stavimo kim i lovorov list. Što je bitno da napomenem da se jelo mesa drvenom varjačom. Na mast ide prvo crni luk. Konstantno mešamo da se ne uhvati na dno šerpe. Pa se doda crveni luk i potom praziluk. Dinstamo 20 minuta.

Dodava se bujon po malo. Da ogrezne luk. Dodaju se začini i smanji na srednju jacinu ringle. Stavite paradajz sok, poklopi se i još 15 minuta krcka. Brašno se umuti sa hladnom vodom i doda u gulaš, promeša i iskljuci. Poklopi i ostavi da se 10 minuta odmori. Utrošila sam 500 ml bujona dodavajući po malo u luk dok se dinstao i ostatak sam dodala do kraja kuvanja.

Jelo služiti toplo. Možete pripremiti i prilog, a i ne mora jelo je samo sebi dovoljno.

Savet

Suprug me ve neko vreme podsea da nisam dugo spremala gulaš od bubaca i evo ga. Iznenađila sam se da ga ovde meu receptima nisam našla. A ja ga se seam još iz najranijeg detinjstva. Pa evo ga i u gramaži, merila sam sve sastojke i beležila vreme jer inae jela na kašiku spremam bez mere. Želim da napomenem da bubci budu izuzetno mekani, da je jelo iznenaenje i za one koji nisu ljubitelji. Luk seckan i dinstan daje tu notu slatkosti, a imamo blagu pikantnost i zbog same teksture mesa, specifinost ukusa ovog jela.