

Marski gulaš u kotlicu



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **210** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** crnog luka
- **2 kg** junceceg mesa
- **2 kašike** aleve paprike
- **500 ml** paradajz pirea
- mleveni biber
- lovorov list
- so
- **100 ml** suncokretovog ulja
- **2** l vode

Za gulaš gevirt:

- **1 veza** svežeg peršuna
- **3 cen** belog luka
- kim
- **200 g** hamburške slanine

Priprema

Crni luk iseckati sitno. Meso iseci na kocke 2x2 cm. Napraviti gulaš gevirt: u blender staviti slaninu, beli luk, peršun i kim. Sve to lepo izblendirati.

U kotlic sipamo ulje i na tihoj vatri pržimo crni luk, biber i lovorov list. Dok luk ne bude upola upržen.

Dodajemo alevu papriku. Zatim dodajemo meso. Posolimo po želji. Nalijemo vodom da meso ogrezne i dinstamo dok je ne bude 80% gotovo.

Dodajemo paradajz pire i gulaš gevirt. Nalijemo vodom i kuvamo još nekih pola sata do željene gustine.

Savet

Servirati toplo uz pire od krompira ili neku vrstu testenine. Moja preporuka je sa imate strpljenja i dinstate meso oko 2,5 sata da nebi bilo žilavo.