

Gulaš sa makaronama (3)



težina: **srednje**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**junecih šnicli
- **4**šargarepe
- **10 glavic**acrnog luka
- **8**paradajza
- **po želji**suvih zacina
- **2 kašike**aleve slatke paprike

I jo:

- **1 kg**makarona

Priprema

Oprati kotlic. Zatim, zapaliti vatru. Za to vreme, iseckati na sitno glavice crnog luka. Iseckati meso na kockice. Na malo ulja izdinstati crni luk u kotlicu, nakon 10 minuta dodati iseckano meso. Šargarepu oljuštiti i celu ubaciti u kotlic da se krcka sa mesom i lukom.

Za to vreme, doliti vodu. Paradajz oljuštiti od korice, i samleti u blenderu. Dobijeni sok od paradajza ubaciti u kotlic, zaciniti i nastaviti sa kuvanjem.

Dodavati vodu po potrebi. Kuvati 2-3 sata, do željene gustine.

U 2 litre vode skuvati makarone.

Savet

Sluziti uz sok od višnje... umesto makarona, može se koristiti krompir pire. Prijatno.