

Gulaš od pilecih iznutrica



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** pilecih džigerica, srca i bubaca
- **2 glavi** crnog luka
- **1** cenbelog luka
- **1-2 list** lorbera
- **5-6 zrna** bibera
- **50-100 ml** soka paradajza
- **po ukusu**
- **po ukusu** biber
- **po ukusu** suvi biljni zacín
- **1 kašičica** mlevene paprike
- **2 kašičice** brašna
- **maloulja**

Priprema

U šerpu sipati ulja da pokrije dno. Staviti na vatru i sipati očišćen i na rebarca isecen crni luk. Pržiti ga dok ne postane staklast, a onda dodati oprane i usitnjene iznutrice i kratko propržiti, dodati vodu da sve ogrezne (pokrije luk i iznutrice).

Dodati lorber i biber u zrnju i kuvati na tišoj vatri. Posoliti i dodati biljni zacín. Na pola kuvanja dodati mleveni biber, papriku (ko voli ljuto i malo tucane ljute paprike) i usitnjen beli luk.

Kad sve omekša pred kraj dodati brašno razmuceno u malo hladne vode (da se ne zgrusa) i kuvati još malo do zeljene gustine.

Kuvano jelo ostaviti malo da se prohladi pa ga poslužiti sa prilogom i salatom.

Dok se gulaš kuva pripremiti prilog. To može biti neka testenina, pire krompir ili skuvan pirinac, po izboru. Takoe i neku salatu po želji.

Savet

Ovaj gulaš se lako pravi i veoma je ukusan, a nije teško jelo. Nekada se eše pravio.