

Govei gulaš sa semenkama bundeve i suvim šljivama



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Osnovne namirnice:

- **500 g** goveeg mesa
- **2 velike glavice** crnog luka
- **2** cenabelog luka
- **2 dld** domaceg paradajz sosa
- **100 g** semenki bundeve
- **100 g** suvih šljiva
- **250 g** pirinca
- **20 g** puter

Zacini:

- **1 kašičica** soli
- **1/3 kašičice** bibera
- **1 kašičica** suvog biljnog zacina
- **2 kašike** supenog soja sos
- **1/3 kašičice** cilia u prahu
- **1 kašičica** perušuna
- **1 korencić** karanfilica
- **1 kašičica** aleve paprike
- **3 list** alovera

Priprema

Izdinstati crni i beli luk. Dodati govee meso koje smo prethodno iseckali na kockice. Zaciniti. Dinstati uz

dolivanje vode i povremeno mešanje na umerenoj temperaturi. Pola sata pre kraja dodati paradajz sos i nastaviti sa dinstanjem.

Dodati semenke bundeve (prethodno malo zapecene u rerni) i suve šljive. Dinstati još petnaestak minuta. Skuvati pirinac u slanoj vodi. Blago ga propržiti na puteru. Gulaš servirati na pirincu.

Savet

Što se duže gulaš dinsta to e biti ukusniji i meso mekše. Kuvajte kao što volite - nežno i polako! Prijatno!