Hrono gulaš



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4 veca parceta**mesa po želji
- **200 g**pecuraka
- **2 manje glavice**crnog luka
- **2 cena**belog luka
- **1**tikvica
- **400 ml**paradajza
- **100 ml**vode
- zacini po izboru

Priprema

Iseckati praziluk, crni luk i beli luk na što sitnije i staviti u šerpu, politi malo uljem i staviti na ringlu. Dodati malo vode i dinstati 10ak minuta. Meso (ja sam svinjsko) iseckati na kockice ili trakice i nakon 10 minuta dodati luku. Po potrebi dodavati vode prilikom dinstanja i promešati. Nakon 10ak minuta oprati i iseci pecurke na trakice i ubaciti i njih. Dinstati malo i onda sve naliti paradajzom i po želji 1dl vode. Dodati zacine, ja sam suvi biljni zacin, biber, origano i alevu papriku. Smanjiti vatru i ostaviti da se krcka. Pred kraj, 15ak minuta pred kraj dodati iseckanu manju tikvicu i nju promešati i ostaviti do kraja. Ja sam dodala tako kasno jer ne volim kad se raskuva tikvica, više volim kad je cvršca, a ako vi želite da je mekša onda može i na pocetku kuvanja da se doda.

Savet

Bio po hrono pravilima, ili ne, gulaš je uvek dobrodošao. :-) Prijatno :-)