Gulaš (16)

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg**juneceg mesa
- **1/2 kg**crnog luka
- **1** kesica za gulaš
- **po potrebi** suvog biljnog zacina
- **po potrebi** soli
- **po potrebi** ulja
- **po potrebi** vode
- **1 kašicica** majcine dušice
- **1 kašicica** bosiljka
- **1-2 lista** lovora
- **na vrh kašicice** bibera

Priprema

Crni luk ocistiti i naseckati na kockice. Staviti u nauljenoj šerpi na srednje jakoj vatri da se uprži na 20tak minuta uz stalno mešanje i dodatkom soli i malo vode. Zatim dodati saseckano meso na kockice i izmešati da se sjedini. Nalijte vodom da se sve zajedno krcka i dodajte zacine, majcinu dušicu, lovorov list, biber, so, bosiljak. Kada je meso vec omekšalo, kesicu za gulaš pomešati sa 1 šoljom vode i dodati u meso. Izmešati da se sjedini i poveze i krckati još pola sata.

Poslužiti uz zakuvano kukuruzno brašno....

ili testeninu...

Savet

Prijatno :)