

## **Gulaš (2)**



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500** gsvinjskog mesa
- **500** gjuneceg mesa
- **500** mlpasiranog paradajza
- **2** glavice crnog luka
- **2** cenabelog luka
- **1** kašikasenfa
- **200** mlvode
- biber
- suvi biljni zacin
- ulje

### **Priprema**

Iseckati sitno crni luk, i staviti na zagrejano ulje da se prži. Meso iseci na kockice. Kada luk postane staklast, ubaciti meso i sitno isecen beli luk. Dodati paradajz, vodu i senf. Zaciniti po želji. Može se dodati i malo ljute mlevene paprike. Na tihoj vatri, krckati 2-2,5h. Ako sos nije dovoljno gust, u malo vode razmutiti 1 kašicu brašna i dodati u gulaš.

### **Savet**

Služiti uz krompir pire.