

GULAŠ sa prilogom

Sastojci za gulaš:

- ❖ crni luk
- ❖ oko 400gr posnog mesa (piletina, teletina ili junetina)
- ❖ 1-2 paprike
- ❖ paradajz
- ❖ so, biljni začini
- ❖ maslinovo ulje



PRILOG: špagete od tikvica

Priprema priloga:

1. Oljuštiti tikvicu I iseći je na šnite.
2. Zatim šnite iseći na trake, ne veće širine od 2cm.
3. Sipati vodu u šerpu I kada provri dodati isečene tikvice.
4. Tikvice mešati drvenom varjačom I kada omekšaju skloniti sa grejnog tela.



Priprema gulaša:

1. Luk sitno iseckati na kockice i izdinstati ga na vodi.
 2. Zatim dodati meso, pileće, juneće ili teleće očišćeno od vidljivih masnoća i sitno iseckano na kockice.
 3. Sve zajedno dinstati uz dodatak vode.
 4. Zatim dodati seckanu papriku i samleven paradajz.
 5. Gulaš kuvati dok meso ne omekša.
 6. Nakon toga dodati biljne začine i so po ukusu i samo 1 kašiku mslinovog ulja.
- Kada je gotovo, gulaš preliti preko omekšalih tikvica.
 - Služiti uz salatu.



P.S. Osim špageta sa tikvicama, prilog može biti i pire od tikvica, ili nekog drugog povrća.

Prijatno!