

Gulas sa pivom

Po meni ovaj gulas je jedan od najukusnijih :))



1 Meso isecite na kockice i proprzite na ulju. Crni luk isecite na sitne kockice i dodajte mesu. Prodinstavite 15 minuta.

2 Kada su se meso i luk prodinstali, dodajte kasiku aleve paprike i kasiku brasna. Nalijte sosom od paradajza i dolijte pivo. Zacinite ruzmarinom, vegetom i biberom, i posolite malo. Kuvati na laganoj vatri jos 45 min. Par minuta pred kraj kuvanja dodajte kiselu pavlaku.

Sastojci:

juneceg mesa 500 gr

pivo 1

crnog luka 1 glavica

kisele pavlake 2 kasike

paradajz sosa 1,5 dl

brasna 1 kasika

vegeta, persunov list, aleva paprika,

ruzmarina. i malo

Napomena:

Prijatno!!!