



## ЈНА Гулаш

Фичо пронајде како се подготвувал гулашот во поранешната ЈНА. Погледнете го видеото, за да дознаете како!



Вид на оброк: **Главно јадење**

Комплексност: **Лесно**

Број на лица: **4 лица**

Време на подготовка: **2-3 часа**

### Состојки:

- 500 грама говедска плешка
- 500 грама говедски врат
- 4 главици кромид
- 2 моркови
- 2 чешниња лук
- 1 коцка за говедска супа
- 200 грама Пелати домати
- 1 лажичка шеќер
- 2 лажички црвен пипер
- 2 ливчиња лаворов лист
- лажица путер и маслиново масло

### Ќе ви треба и:

- Компири за пире за послужување

### Чекор 1

Во Делимано ѓезвето загрејте вода и откако ќе зоврие додадете ја коцката за говедска супа. Ако имате домашен бујон, уште подобро.

### Чекор 2

Исецкајте го месото на коцки 2x2см.

Посолете го и ставете го малку да се пропржи на функцијата Sauté (потпржување). Откако ќе се пропржи извадете го од Гурмет пекачот и оставете го на страна.

### Чекор 3

Исечкајте ги на коцкички кромидот, морковите, па и лукчето и пропржете ги на малку маслиново масло и лажица путер на функцијата Grill (скара).

Додадете ги Пелатите малку исечкани, шеќерот и мешаниот зачин.

Вратете го месото, па ставете лаворови листови и наросете со црвениот пипер.

Додајте од бујонот да се покрие месото и затворено оставете го да се крчка околу 1 ипол до 2 часа, на функцијата Slow Cook (бавно готвење). По потреба, додавајте од бујонот.



#### Чекор 4

Додека се приготвува гулашот, сварете компири и направете пире кое ќе служи како подлога за сервирање на гулашот.

#### Совет

Нас вкусот на овој рецепт не врати во детството. Се надеваме дека ќе го подготвите и ќе ги споделите вашите впечатоци!

#### Користени производи:



Гурмет 8 во 1 пекач



Електрично фезве

delimano®

Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.  
Испрати го твојот омилен рецепт на [www.moirecepti.mk](http://www.moirecepti.mk)