

Gulaš od jepura i česnica

Gulaš od jepura

1 kg zečetine
1 kg crnog luka
ulje
1 kašika suvog začina
1 list lovora
1 kašičica mlevenog bibera
500 ml sosa od paradajza
voda za nalivanje
slatka začinska paprika
ljuta začinska paprika
svež peršun
so

Česnica

500 g kukuruznog brašna
150 ml ključale vode
so
grančice suvog bosiljka

Način pripreme

- Gulaš:** Luk iseći na rebarca, posoliti ga i propržiti na ulju dok ne omekša i dobije lepu žutu boju. Za to vreme odvojiti meso od kostiju i iseći na komade veličine zalogaja.
- U propženi luk dodati meso, sve začine i dobro promešati. Naliti vodom i sosom od paradajza iponovo dobro promešati. Ostaviti da se krčka u ekspres loncu sat vremena ili 4 sata u običnom loncu ili kotliću.
- U gotov gulaš dodati malo slatke i ljute mlevene začinske paprike, kuvati još nekoliko minuta, pa servirati u dobok tanjir. Dekorirati svežim peršunom.
- Česnica:** U posudu sa brašnom sipati ključalu vodu, posoliti, pa mikserom umutiti testo. Testo staviti u tepsiju sa papirom za pečenje, ubaciti novčić i grančice bosiljka u testo. Vlažnim dlanovima uglačati testo i viljuškom iscrtati linije. Česnicu peći na 180 stepeni, 30 do 40 minuta.