

Guľaš od jepura i esnica

Guľaš od jepura

1 kg zeetine
1 kg crnog luka
ulje
1 kařika suvog zaina
1 list lovora
1 kařiica mlevenog bibera
500 ml sosa od paradajza
voda za nalivanje
slatka zainska paprika
ljuta zainska paprika
sveř perřun
so

esnica

500 g kukuruznog brařna
150 ml kljuale vode
so
granice suvog bosiljka

Nain pripreme

- Guľař:** Luk isei na rebarca, posoliti ga i proprřiti na ulju dok ne omekřa i dobije lepu řutu boju. Za to vreme odvojiti meso od kostiju i isei na komade veliine zalogaja.
- U propřeni luk dodati meso, sve zaine i dobro promeřati. Naliti vodom i sosom od paradajza iponovo dobro promeřati. Ostaviti da se krka u ekspres loncu sat vremena ili 4 sata u obinom loncu ili kotliu.
- U gotov gulař dodati malo slatke i ljute mlevene zainske paprike, kuvati joř nekoliko minuta, pa servirati u dobok tanjir. Dekorirati sveřim perřunom.
- esnica:** U posudu sa brařnom sipati kljualu vodu, posoliti, pa mikserom umutiti testo. Testo staviti u tepsiju sa papirom za peenje, ubaciti novi i granice bosiljka u testo. Vlařnim dlanovima uglaati testo i viljuřkom iscrtati linije. esnicu pei na 180 stepeni, 30 do 40 minuta.