

# Mađarska gulaš čorba

## Za 5 osoba

500 g junećeg mesa  
300 g crnog luka  
1 crvena paprika  
2 kašike ulja  
1 kašika brašna  
1 kašičica tucane paprike  
lovorov list  
0,5 l vode ili goveđe supe  
700 g krompira  
400 g paradajz pelata  
1 kašičica šećera  
so i biber

## Gulaš gevirc

50 g slanine  
1 kašičica kima  
2 čena belog luka  
svež peršunov list

## Dekoracija

kisela pavlaka

## Način pripreme

1. U šerpi na ulju propržiti seckani crni luk i posoliti ga. Dodati meso, usitnjeno na kockice, lovorov list i svežu papriku isečenu na kockice i dinstati 20 minuta, povremeno mešajući da ne zagori. Po potrebi dodati malo vode.
2. Dodati u meso kašiku brašna i tucanu papriku i pržiti 30 sekundi. Sve to naliti vodom ili supom i kuvati još 20 minuta. Dodati usitnjeni paradajz pelat, šećer i krompir isečen na kockice i kuvati dok meso i krompir ne omekšaju.
3. U međuvremenu napraviti gulaš gevirc tako što se u blender stave slanina, peršunov list, beli luk i kim. Sve sjediniti i samleti u kompaktnu masu. Pred kraj kuvanja začiniti gulaš čorbu gevircom.

Savet: Sve ovo je mnogo zabavnije u prirodi!