

ćoravi gulaš



Nastavak sage ●Kuham na budzetu● se nastavlja...

Danas se na meniju naslo jelo za koje nemam imena, a kad god bi se kuhalo kad bih bila mala a bilo je a onaj krumpir sa malo mesa □ zato me zanima ako netko zna ime ovog jela? Na dalje idemo do deserta za kojeg ne samo da treba 5 minuta nego te 6 porcija neće doći ni više od jednog eura. Ovaj današnji slijed je najvjerojatnije koštao manje od 5 eura, a dovoljan je za 6 osoba.

Za desert stavljam video a za bezimeni ručak ti treba

- 300g svinjske vratine narezane na kockice
- 1kg krumpira
- 1 luk, 1 paprika, 1 paradajz
- od začina bez neke komplikacije vegeta, sol, papar, peršin i crvena paprika

Prvo zacinis meso, i przis ga na ulju oko pola sata na najmanjoj vatri. Dodaj povrće, zalij sa čašom vode. Poklopi pazi da ne izgori. Kad je meso već vidno omeksalo dodaj krumpir i dinstaj dok se ne skuha. Ovo nije gulas i ne treba ti puno vode!

To je sve za bilo kakvo pitanje javi se u komentar ili porukom @sanja_kuha

#budzet#brzirecept#brzirucak#salata#krumpir#meso#ponedeljak#jeftinirucak