Sekelji gulaš



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**svinjskog mesa
- **500 g**kiselog kupusa
- **2 glavice**crnog luka
- **2 cena**belog luka
- **malo**ulja
- **1-2 kašike**slatke aleve paprike
- **malo**soli
- **malo**bibera

Priprema

Meso iseci na manje kocke pa zaciniti solju i biberom, promešati i ostaviti u frižider pola sata da odstoji. Dinstati sitno seckan crni luk, dodati beli luk i meso. Dinstati dok meso ne omekša, dodati alevu papriku i kupus prethodno dobro oceen. Dinstati još pola sata. Služiti uz kuvani ili pire krompir. Po želji gulaš možete preliti kiselom pavlakom.

Savet