

## Gulaš iz rerne



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

### Sastojci

#### Za gulaš:

- **600** g svinjskog mesa
- **100** g slanine
- **150** g crnog luka
- **600** g krompira
- **1** dl belog vina

#### Za marinadu:

- **5** kašikaulja
- **1** kašicakima
- **1** kašica aleve paprike
- 1 ljuta papricica
- **3** cenabelog luka
- **1** vezamladog luka
- **malokorice** limuna
- **1** kašikamešavine zacina
- **malobibera**

### Priprema

Meso isecite na kocke i pripremite marinadu. Izmešajte ulje, sitno seckan beli i crni luk, seckani kim koji ste prethodno malo navlazili, rendanu koricu limuna, mlevenu papriku, seckanu papricicu, so i zacin C. Pomešajte meso sa marinadom i ostavite da odstoji 1 sat. Crni luk isecite na tanke listice, a oljušteni krompir na kriške. Dno vatrostalne posude obložite slaninom pa rasporedite deo krompira, posolite pa stavite sloj mariniranog

mesa i listice luka. Ponovite još jednom. Sipati malo ulja odozgo i zatvoriti alu-folijom. Peci 1 sat na 220 stepeni. Posle sat vremena sve sastojke pažljivo promešajte, prelijte vinom, dodajte malo vode i pecite još 30 minuta.

## **Savet**