

Srneci Gulaš



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **75** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kgsrnetine**
- **2 šargarepe**
- **2 crna luka**
- **3 cešnjakabelog luka**
- **1 kašikamešano so, biber i timijan**
- **1 kašikaparadajz sosa**
- **1 kašikavocnog sirceta**
- **1/2 kašicicesoka od limuna**
- **1 kašicicagustina**
- **1/2 kašicicesuvog bosiljka**

Priprema

Pripremimo sastojke.

Meso isecemo na vece kocke. Ocistimo povrce i isecemo. Sve lepo naslažemo u vatrostalnu posudu. Dodamo zacine. U malo vode razmutimo gutin i dospemo.

Pecemo na 220 C. Ja sam servirala sa pirincem i zelenom salatom. Prijatno.

Savet

Za divlja se esto kaže d atreba ostojati u marinadi preko noi. Ova srnetina je bila toliko meka i bez masnoe da to nije bilo potrebno. Što je veliina onoga što peete manja, temperatura peenja je višlja. Naprimer okoladni biskvit sa komadiima okolade se pee na 250 stepeni Celzija za samo 4 minuta.