

Sekelji gulaš (2)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **80 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **600 gsvinjetina od buta**
- **1 kgkiseli kupus**
- **150 gslanina**
- **1 glavicacrni luk**
- **2 dlkisela pavlaka**
- **3 kašikebrašno**
- **1 puna kašicicaaleva paprika**
- zacin C
- so
- **500 gtestenina**

Priprema

Iseci na kockice svinjetinu. U suvom tiganju ispržiti slaninu da pusti masnoci, pa propržiti luk. Dodati meso, alevu papriku, dinstati pola sata. Iseci kupus na rezanca, dodati u meso. Sipati vodu, da ogrezne, pustiti da prokljuca i kuvati na tihoj vatri dok meso ne omekša. Uhladnu vodu umešati brašno, i kiselu pavlaku, uliti u gulaš. Zaciniti. Obariti testeninu i po želji umešati u gulaš, nije neophodno.

Savet