

Sekelji gulaš (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** svinjetina od buta
- **1 kg** kiseli kupus
- **150 g** slanina
- **1 glavic** crni luk
- **2 dl** kisela pavlaka
- **3 kašike** brašno
- **1 puna kašicica** aleva paprika
- zacin C
- so
- **500 g** testenina

Priprema

Iseci na kockice svinjetinu. U suvom tiganju ispržiti slaninu da pusti masnocu, 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