

Gulaš sa svinjskim mesom, kobasicom...



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za gulaš:

- **500 g** svinjskog mesa od buta
- **1** veća, sveža, svinjka kobasica
- **150 g** dimljene, mesnate slanine
- **1** crveni luk
- **1** crni luk
- **300 g** šampinjona
- **200 g** kukuruza šećerca
- **100 g** maslina
- **2 kašike** jutog ajvara
- **150 ml** belog vina
- **150 ml** pasiranog paradajza
- **150 ml** vode
- **1 kašica** brašna
- biozacin
- biber
- **2 kašice** aleve paprike
- ulje

Priprema

Meso i slaninicu iseci na kockice, kobasicu i maslinke na krugove, pecurke na krupnije komade, a luk na rebarca.

Na ulju staviti slaninicu da se proprži. Dodati iseceno meso, kobasicu i luk, pa nastaviti sa dinstanjem. Posuti

biozacinom i biberom. Kada meso bude poluprženo preliti sa belim vinom.

Kada meso bude mekano, ubaciti šampinjone, maslinke i kukuruz šecerac. Dobro promešati. Kada ispari tecnost koju su pustile pecurke, dodati ajvar i pasirani paradajz. Nastaviti sa dinstanjem.

Na samom kraju posuti sa alevom paprikom i u vodi razmutiti kašicicu brašna, pa preliti preko jela. Dobro promešati, dosoliti, ako treba, pa poslužiti uz prilog, po želji.

Savet