

Svinjski gulaš (4)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** svinjskog mesa
- 2 luka
- 2 šargarepa
- **1** vecikrompir
- **1** manji paradajz
- malo peršuna
- **po ukusu**
- **po ukusu** suvi biljni začini
- **po ukusu** mleveni biber
- 2 lovorov list
- **1 kašica** origana

Priprema

Staviti da dinsta luk i šargarepa. Kada su omekšali, dodati iseckano meso na kockice. Naliti malo vode, dodati lovorov list, origano, peršun i biber. Kada je meso pocelo da se dinsta dodati krompir iseckan na kriške i paradajz. Smanjiti temperaturu i ostaviti da se krcka dok meso ne omekša. Dodati so i začini po ukusu. Kada je gotovo zapeziti klasicnom zaprškom, (ulje, brašno, aleva paprika)...

Savet