

Gulaš sa suvim paprikama i crnim vinom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g** svinjskog mesa od plecke
- **2 glavice** crnog luka
- **3 cen**abelog luka
- 5 suvih, crvenih paprika (za punjenje)
- **250 g** šampinjona
- **1** ljuta papricica
- **1** paradajz
- **200 ml** crnog vina
- **50 l** vode
- **1 kaš**icica brašna
- **1 kaš**icica umbira u prahu
- **1 kaš**icica karija
- **1/2 ve**ze peršuna
- suvi biljni zacin
- biber
- mast

Priprema

Staviti mast u šerpu i staviti da se otopi. Crni i beli luk iseckati sitno i staviti da se prže. Kada malo omekšaju dodati meso, iseceno na kockice. Promešati, pa kada meso pobeli ubaciti suhu papriku, iseckanu, kao i iseckanu ljutu papricicu. Posuti suvim biljnim zacinom i biberom, po ukusu i nastaviti sa dinstanjem, na tihoj vatri.

Posle pola sata dinstanja dodati, oljušten i na kockice isecen, paradajz. Šampinjone iseci na krupnije listice, pa i

njih dodati u šerpu.

Preliti sve sa crnim vinom i dinstati dok meso sasvim ne omekša. Na kraju, u 50 ml vode rastvoriti kašicicu brašna i sipati preko gulaša. Promešati i dodati kari, umbir i iseckani peršun. Pustiti da prokljuca, pa skloniti i poslužiti sa prilogom, po želji. I, naravno, uz čašu vašeg omiljenog pica. Prijatno.

Savet