

Pirocanski gulaš sa projinim brašnom



težina: **srednje**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** svinskog mesa
- **200 g** šampinjona
- **4 vece glavice** crnog luka
- **2 vece** šargarepe
- **3 sveže** crvene paprike
- **1 zelene** paprika
- **1 oljušteni** paradajz
- **1/2 kašice** bibera
- **3 zrna** bibera
- **malom** miroije
- **1 kašik** zacinskog bilja
- **po potrebi** soli
- **dosta** peršunovog lista
- **4 kašike** ulja
- **3 kašike** projnog brašna
- **1/2 kašice** aleve paprike

Priprema

Na ulju propržiti sitno secen crni luk. Kad dobije staklastu boju dodati meso iseceno na sitne kockice. Dodati 1 dl vode i zajedno dinstati na laganoj vatri. Paprike iseci na šnite, a paradajz oljuštiti. Dodati ga da se zajedno

dinsta uz povremeno dolivanje vode. Šargarepu iseci na kolutove i dodati da se dinsta. Kuvati 1 h na tihoj vatri uz povremeno dolivanje vode i povremeno promešajte. Šampinjone iseci na listice i dodati ih. Posolite po ukusu, stavite zacinsko bilje, miroiju, biber i alevu papriku. Dinstati još 1 sat na laganoj vatri. Pred kraj dodati projno brašno u smesu i promešajte više puta da se ne stvore grudvice i nalijte sa vodom. Vodu stavite onoliko koliko želite da vam bude gust gulaš..Kuvajte još 10 minuta. Sklonite sa vatre i dodajte dosta seckanog peršuna. Uživajte u ukusu. Prijatno!

Savet