Gurmanski rucak

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g**svinjskog mesa
- **4-5 manje glavice**crnog luka
- **3-4**šargarepe srednje velicine
- **2**paradajza veca
- **malo**svežeg peršuna
- **2**crvene paprike
- ulje ili mast
- so
- suvi biljni zacin
- mleveni crni biber
- **1-2 kašicice**aleve paprike
- **2 kašike**brašna

Priprema

Meso isecite na kockice i stavite da se kuva. Kada je napola kuvano sklonite sa vatre, u drugu šerpu stavite ulje ili mast da se malo zagreje, u to stavite meso da se prži. Treba da dobije lepu zlatnu boju (vodu u kojoj se kuvalo meso sacuvajte), onda dodajte sitno seckani crni luk, šargarepu seckanu na kockice, papriku takoe secenu na kockice i dodajte malo vode u kojoj se kuvalo meso. Paradajz oljuštite nasecite na kocke i stavite da se krcka zajedno sa ostalim sastojcima. Kada meso i povrce budu skoro gotovi stavite so, suvi biljni zacin, biber, alevu i sitno seckani sveži peršun. U malo hladne vode stavite dve kašike brašna, lepo razmutite da nema grudvica i sipajte u jelo. Krckaje još par minuta uz povremeno mešanje.

Služite toplo:-)

Savet

Ja ovo jelo sluzim uz krompir pire ali moze i uz neke makarone ili nesto drugo po ukusu:) prijatno!!