Gulaš iz zemljanog lonca



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**svinjskog mesa od plecke
- **2 kašicice**biozacina
- **1 kašicica**sveže mlevenog bibera
- **2 kašicice**ljute tucane paprike
- **1/2 kašicice**cilija u prahu
- **1 kašicica**majorana
- **1 kašicica**origana
- **1/2 kašicice**kurkume
- **2 kašicice**senfa
- **100 ml**ulja

...i još:

- **2**vece šargarepe
- **1/2 korena**peršuna
- **1/2 korena**paškanata
- **2 glavice**crnog luka
- **2**srednja krompira
- **300 g**šampinjona
- **150 g**kukuruza šecerca
- **200 g**graška
- **1/2 vezice**miroije
- **1/2 vezice**peršuna
- **4 cena**belog luka

- **1 kesica**fanta za gulaš
- **200 ml**belog vina
- **2 lista**lovora

...i:

- **2 kašicice**brašna
- **100 ml**vode

Priprema

Meso iseci na krupne kocke, dodati sve navedene zacine (kao i ulje) i dobro promešati. Ostaviti preko noci u frižider. narednog dana, u dublji zemljani lonac, sipati ulje, pa izruciti meso sa zacinima. Polako dinstati, da meso promeni boju.

Za to vreme šargarepu, koren peršuna, paškanata, crni i beli luk iseci na kocke (šargarepu iseci na deblje krugove) i dodati u meso.

Pecurke, samo, prepoloviti na pola, pa i njih ubaciti u lonac.

Dodati krompir, isecen na kocke, grašak i kukuruz, pa ...

...posuti sa sitno iseckanim peršunom i miroijom.

fant razmutiti u 700 ml vode i preliti preko pripremljene smese u loncu. Sipati i vino. Dobro promešati. Staviti na šporet da provri, a za to vreme ukljuciti rernu da se zagreje, na 180 stepeni.

Kada smesa provri, lonac prekriti folijom (pošto moj poklopac ima rupicu za izlaženje pare, a ovde jelo treba da se kuva u sopstvenom soku) i vezati kanapom.

Staviti lonac u zagrejanu rernu, da se krcka 2,5 sata. Zatim izvaditi lonac, skloniti foliju, promešati jelo, pa...

...ga preliti razmucenim brašnom. Vratiti lonac u rernu, na još 15 minuta. Potom, lonac izvaditi iz rerne i poslužiti gulaš.

Savet