

Svinjski gulaš sa pomfritom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** svinjskog mesa
- **4 kašikesoja** sosa
- **2 kocke** za gulaš
- **1/2 kašičice** soli
- **1/2 kašičice** suvog biljnog začina
- **3 kašike** brašna
- **1/2 kašičice** ljute aleva paprike
- **500 g** smrznutog pomfrita

Priprema

Meso iseci na kockice. U tiganj sipati malo ulja, dodati meso, so i biljni začini, šoljicu vode i soja sos. Neka se krcka 20 minuta. Za to vreme, Podravka kocke za gulaš dodati u 1 dl ključale vode i mešati dok se ne rastope u potpunosti, pa dodati mesu. Neka se krcka 10 minuta.

Za to vreme, u pola šoljice vode razmutiti 3-4 kašike brašna i 1/2 kašičice aleva paprike da se razbiju grudvice (ako je smesa mnogo gusta, dodajte malo vode). Razmuceno brašno i alevu dodavati lagano u meso i mešati dok se tečnost ne zgusne. Kratko propržiti (3-4 minuta) uz mešanje. Pomfrit ispržiti u ulju, pa služiti zajedno.

Savet