Gulaš sa svinjetinom i tikvicama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**svinjskog buta
- **300 g**praziluka
- **1 kašika**aleve paprike
- so, biber
- **2 cena**belog luka
- **1** srednja tikvica
- **1 kašika**masti
- **1 kašika**suvog biljnog zacina
- **2 lista**lorbera
- **2 dl**kuvanog paradajza
- **1 kašicica**šecera

Priprema

U vecu šerpu dodati kašiku masti, seckani praziluk malo soli, komadice mesa i dinstati 5 minuta. Dodati alevu papriku, kuvani paradajz, lorber, secani beli luk, suvi biljni zacin i biber. Sipati 1 dl vode i krckati na laganoj vatri oko 90 minuta. Iseckati tikvicu i dodati u jelo. Kuvati još 10tak minuta.

Savet