

Svinjski gulaš (5)



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2 glavice** crnog luka
- **2 šargarepe**
- **1 mala glavica** celera
- **oko 300 g** svinjskog mesa s buta
- **po ukusu** soli
- biber
- **1-2 listića** livora
- **2-3 kašičice** slatke crvene paprike
- **1/2 čaše** paradajz soka
- **2 cenab**elog luka

Priprema

Luk sitno iseckati, pa ga izdinstati na malo jacoj vatri najmanje 15 minuta, kako bi se kasnije dobilo na gustini gulaša. Dodati meso seceno na kocke, posoliti, pobiberiti i sipati preko slatku papriku. Izmešati i dinstati nekoliko minuta. Zatim sipati i sok od paradajza i iseckan beli luk i opet dinstati nekoliko minuta. ešce mešanje. Sada doliti i vodu toliko da prekrije meso, dodati lovorov list i ostaviti da se krcka na srednjoj temperaturi najmanje 1,5 sat u zavisnosti od vrste i starosti mesa. Povremeno promešati i paziti da tecnost ne ukuva. Ako vidite da se to desilo dodajte ponovo malo tople vode. Ako se gulaš dovoljno dobro ukuva i luk izdinsta on sam napravi gustinu jelu i nije potrebno dodavati brašno, ukoliko vam ne uspe, umutite u šoljici kašiku brašna ili gustina s malo tople vode i sipajte mešajuci, kako se ne bi stvorile grudvice. Ako želite, možete staviti pri kraju kuvanja u gulaš jednu kašicicu kisele pavlake. Služiti uz baren krompir, pire krompir ili testeninu.

Savet