

Meso u sosu od belog vina, pavlake i senfa



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **400 gsvinjskog mesa od buta**
- **1 srednja glavicacrnnog luka**
- **2 cenabelog luka**
- **2 kašicice soli**
- **1 kašicicabibera**
- **1 kašicicasuvog biljnog zacina**
- **1lovorov list**
- **0,7 dlbelog vina**
- **2 kašikebrašna**
- **1 kašikasenfa**
- **3 kašikekisele pavlake**
- **po željiperšunovog lista**
- **100 gsvinjske masti**

Priprema

Meso iseci na kockice, pa staviti u šerpu.

Crni luk iseci sitno i staviti preko mesa, a beli luk istisnuti kroz presu.

Posoliti, pobiberiti, dodati lovor i odozgo staviti mast.

Naliti malo belog vina, oko 0,5 dl, poklopiti i dinstati bez mešanja, da meso omekša. Vreme dinstanja zavisi od

starosti mesa, pa treba povremeno proveravati, bockajuci viljuškom.

Pred kraj dinstanja, kada je meso omešalo, dodati suvi biljni zacin i nasekan peršunov list, pa dodati brašno i promešati, da se izjednaci.

Kratko propržiti, uz mešanje, pa dodati kašiku senfa. Izjednaciti stalno mešajuci, jer se masa zgusne od brašna. Dolivati postepeno vode, da se masa malo razredi, a onda prokuvati na laganoj vatri još oko 5-6 minuta, da se sve ukrcka. U ovoj fazi cešće promešati, jer se brašno može zlepiti za dno i zagoreti.

Skinuti sa plotne, dodati kiselu pavlaku i izmešati.

Savet

Modifikovan gulaš... Krkano meso u vrlo ukusnom saftu...