Ciganski gulaš



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **350 g**svinjetine
- **500 g**crnog luka
- **1**zelena paprika
- **1**žuta paprika
- **1**crvena paprika
- **100 g**slanine
- **2 cena**belog luka
- **3 kašike**ljutezacinske paprike
- **250 ml**supe
- **200 ml**pelat paradajza
- ulje
- so
- biber

Priprema

Meso isecite na vece kockice, slaninu na manje, pa ih propržite. Dodajte luk isecen na rebarca i izgnjecen beli luk. Sve dinstajte dok luk ne omekša, pa dodajte papriku izrezanu na rezarca. Dinstajte nekoliko minuta, posolite, pobiberite, promešajte i dodajte zacinsku papriku. Nalijte supu i seckan oguljeni paradajz. Dolijte vodu ukoliko je potrebno da sve ogrezne. Promešajte i kuvajte sve dok meso ne omekša.

Savet