

# *Svinjski gulaš sa pecurkama*



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **500 gpecuraka**
- **300 gsvinjskog mesa od buta**
- **1 glavicacrnog luka**
- **2šargarepe**
- **malolovorovog lista**
- **1 dlsoka od paradajza**
- **2 kašikebrašna**
- **1 kašicicaaleve paprike**
- **maloulja**
- **oko 600 mlvode**
- **po ukususuvog biljnog zacina**
- **po ukusubibera**
- **po ukusuorigana**
- **po ukusubosiljka**

## **Priprema**

Iseckamo sitno luk i propržimo na malo ulja. Kada postane staklast dodamo alevu papriku, šargarepu i meso koje smo prethodno iseckali na kockice. Dolijemo 2,3 dl vode da meso ogrezne i dinstamo oko pola sata. Kad vidimo da je meso mekano dodamo pecurke koje smo isekli na kockice. Zatim dodajemo zacine po ukusu.

Kada su pecurke pustile vodu dodamo još malo vode oko 2,3 dl. Krckamo oko pola sata. Na pola dodamo sok od paradajza. A pri samom kraju u posudi umutimo brašno sa malo vode i sipamo u gulaš da bi dobili željenu gustinu. Krckamo još 5 minuta. Prijatno...

### **Savet**

Služiti uz pirina, testeninu, pire krompir... ukusno, a veoma lako za pripremu. Za vreme posta gulaš se može praviti bez mesa, esto ga pravim i isto je odličan...