

Gulaš sa pivom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **70 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** svinjskog vrata bez kostiju
- **2 kašike** svinjske masti
- **3 vece glavice** crnog luka
- **2,5 dl** piva
- **1 kašicica** aleva paprike
- **800 ml** soka od paradajza
- **200 ml** kisele pavlake
- **1 kašicica** bibera
- **po ukusu** soli
- **po potrebi** vode

Priprema

Meso iseci na komade i propržiti na vreloj masti. Luk oljuštiti, isecakati na rebarca, dodati mesu i kratko propržiti. Posoliti, pobiberiti, dodati alevu papriku, sipati pivo i vodu i kuvati oko sat vremena. Proveriti da li je meso mekano, pa pred kraj dodati sok od paradajza i po potrebi dosoliti. Kuvati još malo, pa pred samo služenje dodati kiselu pavlaku. Makarone skuvati u slanoj vodi, pa ih prebaciti u cediljku i isprati pod mlazom hladne vode, a potom ih ponovo vratiti u šerpu do serviranja.

Savet

Poslužiti toplo.