

Srnci gulaš sa makaronama



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg srneceg mesa od buta
- 1 kg crnog luka
- 1 crvena paprika
- 1 paradajz
- zacin
- 2 kašike ljutenice
- biber
- bosiljak
- pakovanje makarona

Priprema

Meso iseci na kocke, staviti u pac u koji staviti ulje, zacin, bosiljak i tako da odstoji celu noc u firižideru.

Luk staviti da se dinsta, zatim dodati meso i dinstati uz dodavanje vode sat vremena. Nakon toga papriku i paradajz iseci na kockice i dodati mesu i ostaviti da se uprži tako da se svi sastojci istope i sjedine. Po potrebi dodavati malo vode.

Na kraju dodati dve kašike ljutenice i biber po ukusu. Kao prilog obariti makarone. PRIJATNO!!!