

# **Gulaš sa svinjskim mesom i crnim vinom**



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **800** gsvinjskog buta
- **800** gcrnog luka
- **3** šargarepe
- **po potrebiulja**
- **po ukususoli**
- **po ukusu** suvog biljnog zacina
- **1/3** kašicice cecilija u prahu
- **1** kašicica pikant senfa
- **1** kašicicabosiljka
- **1/2** kašicice majcine dušice
- **na vrh** kašicice mlevenog bibera
- 2lovorova lista
- **1/2** kašicice karija
- **200-250** mlcrnog vina
- **1** kesa testenine

## **Priprema**

Ocistiti crni luk i šargarepu. Šargarepu saseckati na kolutice, crni luk na kockice. Staviti u nauljenoj šerpi, dodati so i uz mešanje upržiti. Meso saseci na komade pa dodati povrcu. Naliti malo vodom i krckati uz mešanje. Dodati suvi biljni zacin, biber, cili, bosiljak, majcinu dušicu, kari.

Krckati sve dok meso i povrce ne omeša. Dodati i senf i dolivati po malo vode u koliko je potrebno. Pri kraju krckanja kada je meso vec mekano dodati vino i krckati dok se testenina skuva.

### **Savet**

Posluziti toplo uz testeninu i salatu po zelji .