Gulaš sa domacom testeninom



Sastojci

Gulaš:

- 500 g svinjskog mesa
- 500 g svinjskih džigerica
- 0,5 dl belog vina
- 2 vece glavice crnog luka
- 2-3 cena belog luka
- 1 šargarepe
- perun po želji
- 2 kašicice soli
- 1 kašicica bibera
- 1 kašicica suvog biljnog zacina
- 1 lovorov list
- 2 kašike brašna
- 1 kašika aleve paprike
- 1 dl cedjenog paradajza
- 100 g svinjske masti

Domaca testenina: (izrada)

- 2 jajeta
- oko 250 g brašna
- malo soli

Domaca testenina: (kuvanje)

- 100 g po želji suvih ili prosušenih rezanaca
- 5 dl vode obicne

- 0,1 dl ulja
- prstohvat soli

Priprema

Meso iseci na kockice, pa staviti u šerpu. Crni luk i šargarepu iseci sitno i staviti preko mesa, a beli luk istisnuti kroz presu. Posoliti, pobiberiti, dodati lovor i odozgo staviti mast. Nasuti malo belog vina, oko 0,5 dl, poklopiti i dinstati bez mešanja, da meso omekša. Vreme dinstanja zavisi od starosti mesa, pa treba povremeno proveravati.

Za to vreme iseckati iznutrice (crnu i belu džigericu) na kocke, a kada je meso omekšalo, dodati iznutrice i promešati. Nastaviti sa dinstanjem u poklopljenoj šerpi. Pred kraj dinstanja, kada je sve omekšalo, dodati suvi biljni zacin i naseckan peršun, svež ili suv, pa dodati brašno i promešati, da se izjednaci.

Kratko propržiti, uz mešanje, pa dodati i crvenu slatku alevu papriku, ali može i malo tucane ljute paprike, da gulašu da pikantniji ukus.

Izjednaciti i dodati cedjeni paradaiz, sada stalno mešajuci, jer se masa zgusnula od brašna.

Dolivati postepeno vode, da se masa razredi, a onda prokuvati na laganoj vatri još oko 5-7 minuta, da se sve ukrcka.

U ovoj fazi cešce promešati, jer se brašno može zalepiti za dno i zagoreti.

Služiti uz skuvanu domacu testeninu, a uz ovo jelo prijaju sve vrste sezonskih salata, kao i par gutljaja dobrog belog vina.