

# **Gulaš sa turšijom**



## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- 400 g svinjskog mesa
- 8 paprika iz turšije
- 3 vece glavice crnog luka
- so
- biber
- ulje
- malo kecpa (ili tomatelo sirupa)

## **Priprema**

Sve sastojke iseckati, meso na kockice, a luk i turšiju od prilike, malo sitnije.

U tiganj sipati ulje da prekrije dno, pa naredjati prvo luk, pa meso i na kraju turšiju.

Sipati zatim malo kecpa (mada može i bez njega), so i malo bibera.

Prvo sve malo propržiti da sastojci puste mirise, oko 15 minuta, pa naliti vodom da prekrije sastojke i krckati oko 1,5 h, dok meso ne bude mekano, a voda ispari.