

Šareni gulaš



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2kg**svinjskog mesa
- **2 glavice**crnog luka
- **2**žute paprike
- **2**crvene paprike
- **1**ljuta papricica
- **1 konzerva (manja)**crvenog pasulja
- **1 kesica**zacin za gulaš
- suvi biljni zacin
- biber
- ulje
- margarin

Priprema

Meso iseckati na sitne kockice, i staviti da se prži na mešavini ulja i margarina. Povegetiti i dodati sveže mleven biber. Dinstati uz povremeno dolivanje vode, dok meso ne omekša.

Luk iseckati sitno, a papriku iseci na trake. Kada je meso omekšalo dodati povrce i nastaviti sa dinstanjem.

Pasulj iz konzerve oprati pod mlazom tople vode, i dodati ga mesu i povrcu. Dinstati pasulj sa smesom 10-ak minuta. Na samom kraju dodati zacine za gulaš iz kesice, dobro sve promešati, i naliti sa 300 ml vruce vode. Ostaviti da jelo krcka pet minuta. Ako je potrebno (po ukusu) dodati suvi biljni zacin. Poslužiti uz testeninu.

Savet