

Gulaš sa svinjskim vratom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1,2 kg** svinjskog vrata
- **600 g** crnog luka
- **1 glavicu** bijelog luka
- **1,5 kašika** biljnog zacina
- **3 -4 kašika** maslinovog ulja
- **malobibera**
- **1 vezica** peršuna

Priprema

Meso isjeci na srednje kocke. Crni i bijeli luk isitniti i staviti u šerpu da se dinsta. Kad je luk malo omekšao staviti meso, biljni zacin, isjeckan peršun i biber, dobro sjediniti i smanjiti temperaturu da se meso dinsta na tihoj vatri oko sat vremena. Gulaš služiti sa pire krompirom i salatom. Prijatno.

Savet