

Pivski gulaš



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600** g svinjskog mesa
- **1** kašik maslaca
- **2** glavice crnog luka
- **1** kašik koncentrovanog paradajza
- **1** kašik brašna
- **1** kašik alevne paprike
- **6** dl piva
- **1** list lovora
- **1** kašik seckanog ruzmarina
- **150** g kisele pavlake
- so
- biber

Priprema

Svinjsko meso iseci na kocke. Meso zaciniti i propržiti na maslacu. Dodati seckani luk i još malo dinstati. Zatim dodajte koncentrat paradajza, brašno, alevu papriku, biber, ruzmarin i pivo. Poklopljeno na vatri dinstati 50 minuta. Mekano meso izvaditi iz sosa i držite na toplom. Sos sa svim sastojcima izmiksajte, umešajte kiselu pavlaku, vratite meso i služite toplo.

Savet