

Svinjski gulaš (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** svinjskog mesa
- **1 glavica** crnog luka
- **250 g** šampinjona
- **2** kisela krastavca
- **1 kašika** senfa
- **1 kašika** brašna
- **1** kocka za supu
- **125 ml** kisele pavlake
- **maloulja**
- **malobibera**
- **malomešavine** zacina

Priprema

Meso, crni luk i krastavce iseci na kockice, a šampinjone na listice. Na malo ulja propržiti meso i ostaviti ga sa strane. Na istom ulju pržiti crni luk i šampinjone, dodati mešavinu zacina i biber, vratiti meso i dodati senf i brašno. Zagrejati 0,5 l vode i kada provri staviti kocku za supu. Dodati supu u šerpu sa mesom, promešati i dodati krastavce pa kuvati 30 minuta. Kada tecnost ispari dodati pavlaku i skloniti sa šporeta. Služiti uz pire krompir.

Savet