

## Gulaš iz rerne



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

## Sastojci

### Za gulaš:

- **600 g** svinjskog mesa
- **100 g** slanine
- **150 g** crnog luka
- **600 g** krompira
- **1 dl** belog vina

### Za marinadu:

- **5 kašika** ulja
- **1 kašičica** kima
- **1 kašičica** aleve paprike
- **1 l** jute papricica
- **3 cen** belog luka
- **1 vez** mladog luka
- **mal**o korice limuna
- **1 kašika** mešavine začina
- **mal**o bibera

## Priprema

Meso isecite na kocke i pripremite marinadu. Izmešajte ulje, sitno seckan beli i crni luk, seckani kim koji ste prethodno malo navlazili, rendanu koricu limuna, mlevenu papriku, seckanu papricicu, so i zacin C. Pomešajte meso sa marinadom i ostavite da odstoji 1 sat. Crni luk isecite na tanke listice, a oljušteni krompir na kriške. Dno vatrostalne posude obložite slaninom pa rasporedite deo krompira, posolite pa stavite sloj mariniranog

mesa i listice luka. Ponovite još jednom. Sipati malo ulja odozgo i zatvoriti alu-folijom. Peci 1 sat na 220 stepeni. Posle sat vremena sve sastojke pažljivo promešajte, prelijte vinom, dodajte malo vode i pecite još 30 minuta.

## **Savet**