

Srnci Gulaš



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **75** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**srnetine
- **2** šargarepe
- **2** crna luka
- **3** češnjakabelog luka
- **1 kašik**amešano so, biber i timijan
- **1 kašik**aparadajz sosa
- **1 kašik**avocnog sirceta
- **1/2 kašic**esoka od limuna
- **1 kašic**icagustina
- **1/2 kašic**icesuvog bosiljka

Priprema

Pripremimo sastojke.

Meso isecemo na vece kocke. Ocistimo povrce i isecemo. Sve lepo naslažemo u vatrostralnu posudu. Dodamo zacine. U malo vode razmutimo gutin i dospemo.

Pecemo na 220 C. Ja sam servirala sa pirincem i zelenom salatam. Prijatno.

Savet

Za divlja? se ?esto ka?e d atreba ostojati u marinadi preko no?i. Ova srnetina je bila toliko meka i bez masno?e da to nije bilo potrebno. Što je veli?ina onoga što pe?ete manja, temperatura pe?enja je višlja. Naprimer ?okoladni biskvit sa komadi?ima ?okolade se pe?e na 250 stepeni Celzija za samo 4 minuta.