

Gulaš sa crvenim pasuljem,...



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Za gulaš:

- **1/2 kg**svinjskog mesa (od buta)
- **2 vece glavice**crnog luka
- **3 cenabelog** luka
- **1veca (sveža)** ljuta papricica
- **300 g**šampinjona
- **1 manja konzerva**kukuruza šecerca
- **1 manja konzerva (oko 240g)**crvenog pasulja
- **300 ml**pasiranog paradajza
- **150 g**suve slanine
- **100 ml**belog vina
- biozacin
- biber
- ulje

Priprema

Meso iseci na kockice. Crni luk iseci na rebarca. Beli luk sitno iseckati. Ljutu papricicu iseci na krugove. Šampinjone krupno iseci. Slaninu iseckati sitno.

Na malo ulja staviti slaninu da se prži. Pržiti dok ne porumeni. Kada dobije lepu zlatnu boju, izvaditi je rešetkastom kašikom. U isto ulje staviti meso, da se dinsta. Posuti ga biozacinom i biberom. Povremeno sipati belo vino. Kada meso bude pri kraju dinstanja, dodati crni i beli luk, kao i ljutu papricicu. Istovremeno dodati i isecene šampinjone. Dinstati dok ispari, malo, voda, koju su pustile pecurke.

Sipati pasirani paradajz, i nastaviti sa dinstanjem, oko pet minuta. Posle proteka tog vremena, dodati kukuruz šećerac i crveni pasulj, koji ste prethodno isprali pod mlazom tople vode. Vratiti u gulaš isprženu slaninicu, pa nastaviti sa dinstanjem 10-ak minuta, da se svi sastojci sjedine. Probati i ako je potrebno dosoliti jelo.

Savet