

# **Gulaš sa svinjskim mesom, kobasicom...**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

## **Sastojci**

### **Za gulaš:**

- **500** gsvinjskog mesa od buta
- **1**vecia, sveža, svinjka kobasica
- **150** gdimljene, mesnate slanine
- **1**crveni luk
- **1**crni luk
- **300** gšampinjona
- **200** gkukuruza šecerca
- **100** gmaslini
- **2** kašikeljutog ajvara
- **150** mlbelog vina
- **150** mlpasiranog paradajza
- **150** mlvode
- **1** kašicicabrašna
- biozacin
- biber
- **2** kašicicealeve paprike
- ulje

## **Priprema**

Meso i slaninicu iseci na kockice, kobasicu i maslinke na krugove, pecurke na krupnije komade, a luk na rebarca.

Na ulju staviti slaninicu da se proprži. Dodati iseceno meso, kobasicu i luk, pa nastaviti sa dinstanjem. Posuti

biozacinom i biberom. Kada meso bude poluprženo preliti sa belim vinom.

Kada meso bude mekano, ubaciti šampinjone, maslinke i kukuruz šecerac. Dobro pomešati. Kada ispari tecnost koju su pustile pecurke, dodati ajvar i pasirani paradajz. Nastaviti sa dinstanjem.

Na samom kraju posuti sa alevom paprikom i u vodi razmutiti kašicicu brašna, pa preliti preko jela. Dobro pomešati, dosoliti, ako treba, pa poslužiti uz prilog, po želji.

## **Savet**