

Srneci gulaš (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **200** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 kg**srneceg mesa
- **200 g**slanine
- **4 vece glavice**crnog luka
- 2 šargarepe
- so, biber
- beli luk
- lorber
- kim u prahu
- ruzmarin
- **3 dl** crnog vina
- **3 dl**kuvanog paradajza
- **1 kašika** džema
- **1** sveža paprika
- crvena mlevena paprika

Priprema

Meso isecite na manje komade i ostavite preko noci da odstoji u mleku u frižideru. Propržiti slaninicu i izvaditi iz šerpe. Na istoj masnoci propržiti meso prethodno osušeno i uvaljano u brašno. Izvaditi meso. Dodati luk i papriku propržiti i vratiti meso i slaninu, dodati ostale zacine. Zaliti sa 2 dl vina i paradajza, naliti 2 dl vode i staviti gulaš poklopljen u rerni da se kuva naredna 3,5 sata na 160-180 C. Povremeno dolivati još po malo vina, paradajza ili vode. Pred kraj dodati kašiku džema ili kašiku šecera. Služiti uz domace knedle, krompir pire,

pirinac...

Savet