

Svinjski gulaš (3)



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** svinjskog mesa
- **2** glavice crnog luka
- **1/2** praziluka
- **1** tomatino klasik (kuvani paradajz)
- **1/2** kašičice bibera
- **2** cenabelog luka
- **100 g** kecapa (blagog)
- **1 kašičica** mlevene slatke paprike
- **1 kašičica** ljute tucane paprike
- **2 kašičice** suvog biljnog zacina
- **1/2 kašičice** soli
- **po potrebi** makarone (spirale)

Priprema

Meso iseci na manje kocke, uvaljati u so i biber i ostaviti meso 15 minuta. U zagrejanj šerpi na tihoj vatri izdinstati meso 15-ak minuta i nakon toga dodati sitno iseckan crni luk i praziluk. Uz povremeno dodavanje vode kuvati oko sat vremena uz dodavanje zacina (so, biber, suvi biljni zacin) i mešati s vremena na vreme.

Nakon sat vremena kuvanja, dodati slatku i ljutu papriku, zatim naliti tomatino i kecap. Sve dobro izmešati i ostaviti da se kuva još 20-ak minuta uz povremeno mešanje, na tihoj vatri. Zadnjih 10-ak minuta dodati sitno isecen beli luk. Skuvati makarone u drugoj šerpi, ocediti i servirati odvojeno.

Savet

Što se ti?e bibera i soli to sam stavio otprilike, može po želji druga?ije naravno, kao i sa ostalim za?inima. Sa vodom ne treba preterivati, ako želite guš?i gulaš.