Svinjski plitki gulaš u luku



težina: **srednje**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g**svinjskog mesa
- **5 srednjih glavica**crnog luka
- **2 cena** belog luka
- so
- biber
- slatka crvena mlevena paprika
- suvi biljni zacin
- lovorov list

Priprema

Meso oprati i iseckati na kocke. Dobro posoliti i pobiberiti meso.

Staviti meso u lonac, bez dodavanja masti ili ulja, na umerenu vatru, na (2), i lagano dinstati meso 20ak min. Poklopiti obavezno, da se meso dinsta u svojim sokovima.

Ovo je jako bitna faza, ona i daje šmek celom jelu. Kada se meso izdinsta i kada ispare svi sokovi, potrebno je nastaviti sa pecenjem mesa još 2-3 minuta, mešati da ne zagori, ali da dobije onu lepu zlatnu boju i miris pecenja.

Iseckati 5 srednjih glavica crnog luka, ili 2-3 vece glavice. Nakon ovog završnog pecenja mesa dodati sav luk i promešati. Sipati malo vode i poklopiti dok se luk ne slegne.

Tek kada se luk slegne, dodati vode do ivice sastojaka i zaciniti: so, biber, crvena mlevena paprika, suvi biljni zacin, lovorov list, sitno seckan beli luk. Kuvati još 20-30 minuta dok se luk ne raspadne, i dok jelo ne dobije svoju gustinu. Mešanjem ce se luk brže raspasti.

Gulaš servirati vruc, po želji uz pirinac, pire krompir, makarone, krastavce, pecenu papriku, mada prilog i nije obavezan.

Savet

Malo drugaiji recept, ali vrlo ukusan, jednostavan i lak. Poenta je u duplom dinstanju mesa, i peenju. Poseban šmek ovom jelu daje biber, zato nemojte štedeti. Ako malo i preterate sa biberom, jelo e biti samo još bolje, bez brige. PS. Ako neko voli guše, na kraju može da doda jednu kašiicu obinog ili kukuruznog brašna, po ukusu. Prijatno! :)