

Svinjski gulaš sa povrćem



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g** svinjskog mesa
- **3-4** glavice crnog luka
- **3-4** veka krompira
- 2 šargarepe
- **2** cenabelog luka
- **1/2 kašičice** aleve paprike
- suvi biljni zacin
- biber
- so
- lovorov list

Priprema

Svinjsko meso iseckati na kockice, pobiberiti i posoliti.

Staviti meso u lonac da se dinsta. Kada meso bude na pola gotovo, dodati iseckan luk i sve zajedno dinstati sa malo vode dok se luk ne slegne i dok ne dobije zlatkastu boju.

Kada se luk slegne, u lonac ubaciti prethodno iseckan krompir na kockice, iseckanu šargarepu i beli luk. Sipati vode do ivice sastojaka, ubaciti lovorov list, suvi biljni zacin, mlevenu crvenu paprku, so, biber i sve promešati i poklopiti.

Kuvati na umerenoj vatri, ostaviti da krcka 30-40 minuta uz lagano povremeno mešanje, da bi se gulaš lepo

zgusnuo. Nakon kuvanja, gulaš poslužiti uz sezonsku salatu i ljutu papricicu.

Savet

Otkrivajte nove ukuse i mirise, polako žvažite i uživajte u svakom zalogaju! Prijatno!