

Gulaš za nedeljni rucak



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**svinjskog mesa
- **2-3 glavice**crnog luka
- **100 ml** ulja
- **2-3**paradajza
- suvi biljni zacin
- so
- biber
- aleva paprika
- **2-3 kašike**brašna
- **200 ml**vode

Priprema

Meso operite i sitno iseckajte, pa ga prodinstajte sa 2-3 glavice crnog luka na ulju sa malo vode nekih 45 minuta na slabijoj vatri. Ubacite potom sitno isekan paradajz i peršun. Dinstajte još malo, dok se paradajz ne raspadne. U vodi pomešajte brašno i ostale zacine i kad je meso omekšalo zacinite gulaš i ostavite još neko vreme da se krcka. Poslužite uz bareni pirinac...pire...palentu.

Savet

Gulaš možete i da zapeete kratko u rerni, kad je ceo postupak gotov.