

Gulaš (4)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** svinjskog buta
- **500 g** crnog luka
- **po ukusu** suvi biljni zacin, so, mlevena paprika
- **1 kašicica** paradajz paste
- **malo** ruzmarina
- **malol** orbera
- **malok** ima
- **po ukusu** belog luka u prahu
- **2 dl** belog vina ili piva
- **2** rendane šargarepe
- **100 g** dimljene slanine

Priprema

U šerpi propržiti slaninicu, izvaditi je. Na istoj masnoci propržiti kockice mesa uvaljane u brašno. Zatim izvaditi meso. Na istoj masnoci izdinstati sitno iseckan crni luk i rendanu šargarepu. Dodati meso slaninu i zacine po ukusu. Potom dodati pire od paradajza i blago sve propržiti. Naliti pivom ili vinom dodati i vode, po potrebi i krckati 2 sata na laganoj vatri, uz povremeno mešanje.

Savet

Jelo služiti uz krompir pire ili makarone ili uz dobru pogaču. Nravno možete koristiti i junetinu ili piletinu ili neko drugo masnije meso po izboru.