

Gulaš sa svinjskim mesom



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** svinjskog mesa
- **3 vece glavice** crnog luka
- **1 kašika** masti
- **2 kašice** soli
- **2 kašice** suvog biljnog zacina
- **1 kašica** bibera
- **2 kašike** brašna
- **1 kašica** aleve paprike

Priprema

U šerpu staviti mast, pa dodati crni luk da se dobro izdinsta, dodati so i po potrebi dodavati vode. Kada luk bude dobro upržen, dodati meso iseceno na kocke i naliti vode, toliko da može lepo da se krcka.

U toku kuvanja po potrebi dolivati vodu. Kada meso bude kuvano, dodati zašine. U posebnu posudu dodati brašno, alevu papriku i 1,5 dl vode, dobro umutiti da nema grudvica i sipati u gulaš. Ostaviti da se kuva još 5 minuta i skloniti sa šporeta. Prijatno! :)

Savet

Prijatno. :)