

Gulaš sa belim vinom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** g svinjskog mesa
- **3** glavice crnog luka
- **1** srednja šargarepa
- **1** kašikasuvog biljnog zacina
- **1** kašicicamlevene crvene paprike
- **1** kašicicaljute crvene paprike
- **1** dlbelog vina

Za prilog:

- **200** g pirinca

Priprema

Iseckati meso na kockice. Iseckati crni luk na kockice i šargarepu, pa propržiti na malo masnoce, zatim dodati seceno meso i prodinstati još 5 minuta. Naliti sa 2 dl vode i 1 dl belog vina. Dodati crvenu papriku i ljutu. Dinstati na tihoj vatri 1 h. Ako je potrebno dolivati još malo vode. Zatim u caši razmutiti 1 kašiku gustina i 2-3 kašike vode. Polako u mlazu sipati u skuvani gulaš i mešati, dok se gulaš ne zgusne. Zaciniti po ukusu. Skloniti sa vatre i poslužiti uz bareni pirinac.

Savet