

Gulaš (7)



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** svinjskog mesa od plecke
- **3 srednje glavice** crnog luka
- **1 kockica** celera
- **3** srednja krompira
- **3** srednje šargarepe
- **2** sveže zelene paprike
- **1** ljuta papricica
- **2** srednja paradajza
- **100 ml** pasiranog paradajza
- **200 ml** crnog vina
- **1/2 kašike** šećera
- **2** lovorova lista
- **600 ml** vode
- **2 kockice** za junecu supu
- **1 kašika** gustina
- **3** cenabelog luka
- biber
- biozacin
- ulje

Priprema

Svinjsko meso iseci na kockice. Staviti ulje u dublju posudu, dodati iseceno meso, posuti sa biozacinom i biberom (po ukusu) i staviti da se dinsta.

Crni luk iseci na polukrugove, a šargarepu, celer i beli luk iseci na kockice.

Kada meso pobeli ubaciti iseceno povrce, zajedno sa lovorovim listom. Promešati, poklopiti i nastaviti sa dinstanjem, oko 10 minuta.

Zatim sipati crno vino, promešati i nastaviti sa dinstanjem.

Paradajz oljuštiti i iseci na kockice, kao i slatku i ljutu papriku.

Pripremljeno povrce ubaciti u gulaš, dodati 200 ml supe (u provrelu vodu ubaciti kockice za supu i ostaviti da se otope), šećer, poklopiti i dinstati 10-ak minuta, pa...

...ubaciti, na kockice, iseceni krompir, promešati i nastaviti sa dinstanjem dok meso i povrce, potpuno ne omekšaju.

Naliti sa ostatkom supe, kojoj je dodat gustin, rastvoren u malo hladne vode.

Probati da li treba dodati još zacina i jelo krckati, na tihoj temperaturi, dok se sos ne zgusne.

Poslužiti sa domacim hlebom i salatom, po želji.

Savet