Srneci gulaš u kotlicu



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **240** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**srneceg mesa
- **1 kg**juneceg mesa
- **300 g**slanine (dimljene)
- **1 kg**crnog luka
- **6 cena**belog luka
- **2**šangarepe (vece rendane)
- **2**paprike (vece seckane)
- **3 dl**crnog vina
- **500 ml**kuvanog paradajza
- **5 g**bibera (mlevenog)
- **2 kašike**pune zacina
- **5**lovorova lista
- **po želji**soli
- **po želji**mlevene ljute paprike

Priprema

Pripremiti sve sastojke pre nego što se pristupi kuvanju.

Ispržiti slaninu seckanu.

U tu mast prodinstati luk i crni i beli pa dodati meso iseceno na kocke i uvaljano u brašno. Posle 15 minuta dodati ostale sastojke i povremeno mešati sa dodavanjem vruce vode radi gustine.

Zacin, so, i ljutu papriku dodati pola sata pre kraja. Služiti sa barenim krompirom i kuvanim režancima. Prijatno.

Savet

Budite strpljivi i saekajte da meso baš omekša.