Španski gulaš



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **85** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3**bataka sa karabatkom
- **300 g**ljute kobasice
- **400 g**krompira
- **1 glavica**crnog luka
- **200 ml**paradajz sosa
- **malo**origana, soli, bibera
- **malo**rendane kore pomorandže

Priprema

Piletinu premazati uljem i složiti u vatrostalnu ciniju. Dodati kolutove kobasice i krupnije seceni krompir i luk secen na rebarca. Preliti sa paradajz sosom, posuti origanom, rendanom korom pomorandže, posoliti, pobiberiti. Posudu poklopiti i staviti u zagrejanu rerun na 200 stepeni. Ostaviti da se kuva oko jedan sat. Petnaestak minuta pred kraj otklopiti i nastaviti sa kuvanjem.

Savet