Vinogradarski gulaš



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**svinjskog mesa od buta
- **400 g**šampinjona
- **1 glavica**crnog luka
- **1**šargarepa
- **50 g** korena celera
- **50 g**korena paškanata
- **1 kašicica**suve nane
- **1/2 kašicice**kurkume
- **2 kašike**ulja
- **2 cena**belog luka
- so, mleveni biber
- **1 dl**belog vina
- **3 dl**paradajz soka
- **2 dl**tople vode
- seckani vlašac

Priprema

Meso iseckati na kockice, posoliti i pobiberiti i uvaljati u 1 kašiki brašna. U posudu staviti 1 kašiku ulja dodati meso i propržiti sa svih strana. Izvaditi meso iz posude. U posudu u koju smo pržili meso dodati 1 kašiku ulja, sitno seckan crni luk, beli luk i šampinjone secene na 4 dela. Sve pržiti 2-3 minuta pa dodati kockice, šargarepe, paškanata i celera, pržiti 1 minut pa dodati belo vino, sok od paradajza, nanu, kurkumu, so i 2 dl tople vode. Izmešati dodati meso, sve staviti u posudu za pecenje i peci na 180 stepeni 50-60 minuta. Peceni gulaš posuti sa seckanim vlašcem.

Savet