

Svinjski gulaš



Sastojci

Potrebno je:

- 750 g svinjskog mesa
- 250 g crnog luka
- 100 g suve slanine
- 8 zrna bibera
- 4 kisele feferonke
- 2 kašike masti
- 1 kašika brašna
- 1 list lorbera
- malo sirceta
- so

Priprema

Parce suve, prošarane slanine iseci na kockice, a luk na tanke režnjeve, pa propržiti na zagrejanj masti. Dodati meso iseceno na vece kocke i pržiti ga da porumeni. Zatim dodati list lorbera, biber u zrnu, so i cele papricice feferonke. Jelo poprašiti sa kašikom brašna, promešati, naliti pola litra mlake vode i sve zajedno dinstati oko 1 cas. Dodati malo sirceta i me?u prstima šecera radi slatko-kiselog ukusa.