

Gulaš iz zemljanog lonca



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** svinjskog mesa od plecke
- **2 kašice** biozacina
- **1 kašica** sveže mlevenog bibera
- **2 kašice** ljute tucane paprike
- **1/2 kašice** cilija u prahu
- **1 kašica** majorana
- **1 kašica** origana
- **1/2 kašice** kurkume
- **2 kašice** senfa
- **100 ml** ulja

...i još:

- **2** vece šargarepe
- **1/2 koren** peršuna
- **1/2 koren** paškanata
- **2 glave** crnog luka
- **2** srednja krompira
- **300 g** šampinjona
- **150 g** kukuruza šecerca
- **200 g** graška
- **1/2 vezice** miroije
- **1/2 vezice** peršuna
- **4** cenabelog luka

- **1 kesica** fanta za gulaš
- **200 ml** belog vina
- **2 list** lovora

...i:

- **2 kašice** brašna
- **100 ml** vode

Priprema

Meso iseci na krupne kocke, dodati sve navedene začine (kao i ulje) i dobro promešati. Ostaviti preko noci u frižider. narednog dana, u dublji zemljani lonac, sipati ulje, pa izruciti meso sa zacinama. Polako dinstati, da meso promeni boju.

Za to vreme šargarepu, koren peršuna, paškanata, crni i beli luk iseci na kocke (šargarepu iseci na deblje krugove) i dodati u meso.

Pecurke, samo, prepoloviti na pola, pa i njih ubaciti u lonac.

Dodati krompir, isecen na kocke, grašak i kukuruz, pa ...

...posuti sa sitno iseckanim peršunom i miroijom.

fant razmutiti u 700 ml vode i preliti preko pripremljene smese u loncu. Sipati i vino. Dobro promešati. Staviti na šporet da provri, a za to vreme ukljuciti rernu da se zagreje, na 180 stepeni.

Kada smesa provri, lonac prekriti folijom (pošto moj poklopac ima rupicu za izlaženje pare, a ovde jelo treba da se kuva u sopstvenom soku) i vezati kanapom.

Staviti lonac u zagrejanu rernu, da se krcka 2,5 sata. Zatim izvaditi lonac, skloniti foliju, promešati jelo, pa...

...ga preliti razmucenim brašnom. Vratiti lonac u rernu, na još 15 minuta. Potom, lonac izvaditi iz rerne i poslužiti gulaš.

Savet