

Gulaš sa svinjetinom i tikvicama



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** svinjskog buta
- **300 g** praziluka
- **1 kašika** aleva paprike
- so, biber
- **2** cenabelog luka
- **1** srednja tikvica
- **1 kašika** masti
- **1 kašika** suvog biljnog zacina
- **2** listalorbera
- **2 dl** kuvanog paradajza
- **1 kašica** šećera

Priprema

U veću šerpu dodati kašiku masti, seckani praziluk malo soli, komadice mesa i dinstati 5 minuta. Dodati alevu papriku, kuvani paradajz, lorber, secani beli luk, suvi biljni zacin i biber. Sipati 1 dl vode i krckati na laganoj vatri oko 90 minuta. Iseckati tikvicu i dodati u jelo. Kuvati još 10tak minuta.

Savet