

Meso u sosu od belog vina, pavlake i senfa



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** svinjskog mesa od buta
- **1 srednja glavica** crnog luka
- **2 cen**abelog luka
- **2 kašice** soli
- **1 kašica** bibera
- **1 kašica** suvog biljnog zacina
- **1** lovorov list
- **0,7 dl** belog vina
- **2 kašike** brašna
- **1 kašika** senfa
- **3 kašike** kisele pavlake
- **po želji** peršunovog lista
- **100 g** svinjske masti

Priprema

Meso iseci na kockice, pa staviti u šerpu.

Crni luk iseci sitno i staviti preko mesa, a beli luk istisnuti kroz presu.

Posoliti, pobiberiti, dodati lovor i odozgo staviti mast.

Naliti malo belog vina, oko 0,5 dl, poklopiti i dinstati bez mešanja, da meso omekša. Vreme dinstanja zavisi od

starosti mesa, pa treba povremeno proveravati, bockajuci viljuškom.

Pred kraj dinstanja, kada je meso omekšalo, dodati suvi biljni zacin i naseckan peršunov list, pa dodati brašno i promešati, da se izjednaci.

Kratko propržiti, uz mešanje, pa dodati kašiku senfa. Izjednaciti stalno mešajuci, jer se masa zgusne od brašna. Dolivati postepeno vode, da se masa malo razredi, a onda prokuvati na laganoj vatri još oko 5-6 minuta, da se sve ukrcka. U ovoj fazi cešće promešati, jer se brašno može zalepiti za dno i zagoreti.

Skinuti sa plotne, dodati kiselu pavlaku i izmešati.

Savet

Modifikovan gulaš... Krkano meso u vrlo ukusnom saftu...