

Gulaš sa šampinjonima - iz rerne



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700** gsvinjskog mesa, od buta
- **400** gositnih šampinjona
- **200** gdimljene, mesnate, slanine
- **1/2 kg**krompira
- 2vece šargarepe
- **3** cenabelog luka
- 1veca, crvena, paprika
- **1 kesa**Fanta za gulaš i paprikaš
- **700 ml**vode
- **100 ml**belog vina
- **3 kašicicesuvog** biljnog zacina
- **2 listicalorbera**
- **70 ml**ulja

Priprema

Krompir ocistiti, iseci na cetvrtine i staviti ga u, dublju, vanglu. Šampinjone oprati i dodati ih krompirima, cele. Ako su vam šampinjoni krupni iseci ih na polovine. Šargarepu ocistiti, preseći po dužini, pa ih iseci na krupnije komade. ešnjeve belog luka ocistiti i preseći na pola. Slaninu iseci na kockice a svinjsko meso iseci na krupnije komade.

Šargarepu, beli luk i svinjsko meso dodati krompirima. Pripremljene namirnice posuti sa suvim bilnjim zacinom, promešati i preruciti u, dublju, zemljjanu posudu. Po vrhu staviti, iseckanu, slaninicu. Staviti i listice lorbera. Preliti sa uljem.

U 700 ml, mlake, vode sipati sadržinu Fanta, promešati, da nema grudvica i sipati preko smese u zemljjanom loncu. Preliti i sa belim vinom.

Zemljani lonac poklopiti, ili dobro prekriteri alu folijom i staviti ga u, prethodno zagrejanu, rernu na 200 stepeni. Kada tecnost, u sudu, provri, smanjiti temperaturu na 180 stepeni, i krckati jelo 2,5 sata.

Izvadite iz rerne, pažljivo otklopiti sud, ili skloniti alu foliju i uživajte u ukusu i mirisu jela.

Savet