

Gulaš od svinjskog mesa



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** crnog luka
- **3-4** šargarepe
- **1/2** korenacelera
- **1 kg** svinjskog mesa
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** suvog biljnog začina
- **1/2 kašičice** bibera
- **2-3 kašičice** aleve paprike
- **2-3** lovorova lista
- **1 kašičica** suvog bosiljka
- **100 ml** ulja
- **po potrebi** vode

Još:

- **1 kesica** začina za gulaš ili paprikaš
- **1 kesa** makarone
- **1/2 kg** krompira

Priprema

Luk, šargarepu i celer ocisti, oprati i saseckati na kockice. Pržiti oko pola sata u nautljenoj šerpi uz mešanje da se sve lepo uprži i omekša.

Meso saseckati na veće kocke pa dodati uprženom povrću. Izmešati sve pa dodati i začine, so, suvi biljni začini, biber, bosiljak, lovorov list, alevu papriku. Sve izmešati da se smesa sjedini sa začinima i naliti malo vodom, oko 2 čaše.

Poklopiti i ostaviti da se krcka uz povremeno mešanje dok se meso ne raskuva i ne bude mekano.

Dodati kesicu za gulaš ili paprikaš i krckati još 10-15 minuta.

Poslužiti vruć gulaš uz skuvanu makaronu ili pire.

Prijatno :)

Savet

Prilog izaberite po ukusu. Ja sam probala i sa pireom i sa makaronama i preukusno je i sa jednim i sa drugim.