Svinjski gulaš (6)



težina: **lako**

za: **1** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**svinjskog buta
- **3 glavice**crnog luka
- **3**šargarepe
- **2 cena**belog luka

Zaprška:

- **50 g**brašna
- **100 ml**vode

Priprema

Sitno iseckati oba luka, a šargarepu iseci na kolutove. Sve to prodinstati, dodati meso seceno na kockice 4x4 cm. Dodavati po pola caše vode. Kuvati dok meso neomekša. Na kraju kuvanja po želji dodati paradajz pelat.

Kada meso omekša napraviti zapršku od 50 g brašna i 100 ml vode. Izmešati da nema grudvica. Postepeno dodavati i mešati. Dodati so i mešavinu zacina.

Savet

Po želji dodati mlade krompirie. Prijatno! :)