

Gulaš sa kiselim krastavcima



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g svinjskog mesa
- 2 glavice crnog luka
- 2 kašike aleve paprike
- 2 kašike brašna
- 2 kašike mešavine zacina
- 1 pavlaka
- 150 g kiselih krastavaca

Priprema

Meso iseci na kockice. U tanjiru pomešati brašno, papriku i mešavinu zacina. Meso uvaljati u mesavinu sa brašnom, i popržiti ga na zagrejanom ulju u široj šerpi.

Kada meso porumeni, dodati seckani luk i jelo zaliti vodom. Ostaviti da se kuva pola sata.

Na kraju dodati umucenu pavlaku i iseckane kisele krastavce, pomešati i ostaviti da se jelo kuva jos 5 minuta.