

Svinjski gulaš (7)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** g svinjske plecke
- **500** g crnog luka
- **2** veće šargarepe
- **2** dl paradajz soka
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** bibera
- **po ukusu** suvog biljnog zacina
- **1 kašičica** aleva paprike
- **po potrebi** vode
- **3 kašike** ulja

Priprema

Luk sitno naseckati, šargarepu naseci na krupnije komade. Meso naseckati na kockice. U šerpu sipati ulje pa dodati luk, dinstati dok ne postane staklast potom dodati šargarepu i meso. Dinstati 15 minuta pa dodati paradajz sok, alevu papriku, so, biber, suvi biljni zacin. Lagano kuvati oko sat ipo uz dolivanje vode po malo.

Savet

Uz gulaš može da se posluži testenina, krompir pire ili pirina.