

## *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.