

Svinjski gulaš (8)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **3** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5** glavice crnog luka
- **500** g svinjske šnicle od buta
- **1** velika šargarepa
- **po ukusu** so
- **po ukusu** suvi biljni začini
- biber
- aleva paprika
- **1 do 2** kašike brašna

Priprema

Iseckati crni luk, malo krupnije jer će da se raskuva, šargarepu, dodati meso iseckamo na kocke, dodati u 1,5l vode staviti na tihoj vatri da se kuva ili ti dinsta, na polovini kuvanja staviti jednu ili kako vo želite po ukusu alevu papriku, pustiti da se kuva, dodati pri kraju kuvanja biber, suvi biljni začini i so, naravno može mirošija, može nana i bosiljak, kao i ruzmarin svež da stavite.

Savet

Što duže kuvate to je lepši, dopaš?e vam se sigurni.