

# **Svinjski gulaš (8)**



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **3 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

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

## **Priprema**

Iseckati crni luk, malo krupnije jer ce 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 aleve paprike, pustiti da se kuva, dodati pri kraju kuvanja biber, suvi biljni zacin i so, naravno može mirojija, može nana i bosiljak, kao i ruzmarin svež da stavite.

## **Savet**

Što duže kuvate to je lepši, dopaše vam se sigurni.