

Tokanji gulaš



Sastojci

Potrebno je:

- 600 g svinjskog mesa
- 500 g krompira
- 1 velika glavica crnog luka
- 650 g ulja ili suve slanine
- 200 g korena od celera
- 2 kašike pirea od paradajza
- 125 ml pavlake
- malo brašna
- so
- paprika
- kim
- beli luk

Priprema

Svinjsko meso iseceno u krupne rezance i sa krupno isecenim crnim lukom, solju i kimom i zgnjecenim belim lukom propržimo u ulju ili sa suvom slaninom. Zatim dodamo sirovi, sitni iseckani koren od celera i zajedno propržimo, pospemo brašnom, dodamo malo paprike i pirea od paradajza, prelijemo pavlakom, pokrijemo i dinstamo dok ne postane meko. Uz ovo služimo narezam krompir ili neku testeninu.