

Gulaš s pivom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** svinjskog mesa
- **2 glave** crnog luka
- **2** cenabelog luka
- **2** paradajza
- **500 ml** piva
- **1 kocka** za supu
- **100 ml** ulja
- **1 kašika** alevne paprike
- **2 kašike** kisele pavlake
- peršun
- so
- biber

Priprema

U šerpi staviti ulje pa propržiti crni luk isecen na režnjeve dok ne omekša. U proprženi luk dodati svinjsko meso iseckano na kocke željene velicine i sitno seckani beli luk. Pržiti dok meso ne uhvati malo koricu.

Dodajte pivo, pola litre vode, alevu papriku, a kad prokuva dodajte jednu kocku za supu pa dobro promešajte. Potom dodati peršun, so i biber pa kuvati dok meso ne omekša (jedno sat vremena). Pred kraj dodati sitno iseckani paradajz pa kuvati dok se paradajz dobro ne ukuva.

Kada je meso skuvano ubaciti dve kašike kisele pavlake pa kuvati još par minuta. Gulaš možete služiti sa testeninom, pire krompirom.

Savet