

# **Gulaš sa crnim vinom**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **700 gsvinjskog mesa**
- **4 glavice crnog luka**
- **1 caša pasiranog paradajza**
- **1 caša crnog vina**
- **malo ulja**
- **1 kašicica karija**
- **1/2 kašicice bibera**
- **1 kašicica bosiljka**
- **1/2 kašicice majcine dušice**
- **1/2 kašicice ruzmarina**
- **1 kašika aleve paprike**
- **po ukusu soli**
- **po potrebi vode**

## **Priprema**

Luk saseckati na kockice i ubaciti u zagrejanu šerpu sa malo ulja. Dodati so i mešati stalno da se ravnomerno uprži. Kada se malo uprži uz povremeno dodavanje po malo vode upržiti luk da omekša.

Za to vreme saseckati i meso na komade, kockice, velicine zaloga. Dodati meso uprženom luku i promešati sve da se i meso malo uprži.

Kada se meso malo uprzilo posle 10tak minuta naliti vodom da se prekrije smesa i krckati. Povremeno promešati i doliti vodu dok meso ne omekša. Kada je meso vec malo mekano dodati so i zacine i paradajz pa

nastaviti sa krckanjem.

Na kraju kada se meso vec lepo kida sipati crno vino, krckati još kratko i poslužiti uz prilog po želji.

## Savet

Gulaš je jedno od mojih omiljenih jela i najviše ga volim sa crnim vinom. Vino mu da poseban šmek, aromu, ukus... zavisno od priloga ovako spremljen gulaš je pogodan i u hrono ishrani. U tom sluaju pire od karfiola. Ovoga puta je i kod mene bio pire od karfiola, imala sam želju da probam takvu kombinaciju i preukusno je, zbog karfiola malo je lakše za stomak od uobičajnih priloga sa kojima obožavam gulaš, naješte to bude kaamak od kukuruznog brašna, zatim testenina ili pire krompir. Još uz salatu i ašu vina ruak sa olizati tanjur i prste. Prijatno :)