

Gulaš sa crnim vinom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700** g svinjskog mesa
- **4** glavice crnog luka
- **1** **čaša** pasiranog paradajza
- **1** **čaša** crnog vina
- **malo** ulja
- **1** **kašičica** karija
- **1/2** **kašičice** bibera
- **1** **kašičica** bosiljka
- **1/2** **kašičice** majcine dušice
- **1/2** **kašičice** 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 zalogaja. 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 krcitati. 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 služaju 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, najčešće to bude kašamak od kukuruznog brašna, zatim testenina ili pire krompir. Još uz salatu i žašu vina ružak sa olizati tanjir i prste. Prijatno :)