

Gulaš sa crvenim vinom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** svinjskog mesa od buta
- **200 g** crnog luka
- **100 g** praziluka
- **4 veka** češnjabelog luka
- **300 ml** crvenog vina
- **100 g** sveže crvene paprike
- **100 g** sveže zelene paprike
- **2** srednje šargarepe
- **1 konzerva** paradajz pelata
- **1 puna kašica** mlevenog kima
- **1 kašica** mlevenog bibera
- **1 kašica** cilija u prahu
- **1 kašika** suvog biljnog zacina
- **1 kašika** aleve paprike
- **100 ml** ulja

Priprema

Meso iseci na kocke. Crni luk iseci na režnjeve, papriku i praziluk iseci na polukrugove, šargarepu iseci na krugove (ako je dosta široka, onda na polukrugove), beli luk iseci na kockice i peršun sitno iseckati. Paradajz pelat izruciti u tanjir, pa ga viljuškom izgnjeciti.

U šerpi sa debelim dnom (ili teflonskim dnom) sipati ulje i staviti da se zagreje. Na zagrejano ulje staviti meso i propržiti ga, sa svih strana, da postane rumeno (ne pokrivati posudu i pržiti na jacoj temperaturi). Smanjiti

temperaturu na srednju jacinu, dodati iseckani crni luk, praziluk i beli luk. Pržiti 2-3 minuta, uz povremeno mešanje. Sipati 200 ml vina, poklopiti i ostaviti da uvri tecnost. Zatim ubaciti papriku, šargarepu i paradajz pelat. Naliti sa ostalih 200 ml crvenog vina i promešati. Na kraju posuti sa svim navedenim zacinima, izuzev peršuna. Poklopiti i ostaviti da se krcka na tihoj temperaturi, dok se sos ne zgusne. Povremeno promešati. Kada se sos zgusnuo probati da li treba dodati još šta od zacina, posuti sa iseckanim peršunom i promešati. Skloniti sa vatre i ostaviti 10-ak minuta da odstoji poklopljeno, pre upotrebe.

Gulaš poslužiti uz krompir pire, testeninu i salatu po želji.

Savet