

Svinjski gulaš s pecenim paprikama



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **3 kašik**emaslinovog ulja
- **1 glavica**crnog luka
- **400 g**nemasnog svinjskog mesa
- **200 ml**gustog soka od paradajza
- **oko 200 ml**tople vode
- **2**crvene, pecene, oljuštene paprike
- **1**kašičica slatke crvene mlevene paprike
- **prstohvat**šecera
- **prstohvat**kima
- **prstohvat**bibera
- **1 kašičica**soli
- **1 kašika**iseckanog peršuna

Priprema

Pripremiti paprike, ako su sveže ispeci ih i oljuštiti. Fileti pecene paprike iz tegle su već pripremljeni, pa ih samo iseckati na rezance i ostaviti po strani. Oljuštiti, isprati i sitno iseckati crni luk. Pripremiti meso. Isprati ga u hladnoj vodi, posušiti kuhinjskim ubrusom, odstraniti svaku masnocu i iseci na kocke 2 x 2 cm. Izmeriti gusti sok od paradajza.

U većem tiganju zagrejati ulje na tihoj vatri. Dodati iseckan crni luk i pržiti nekoliko minuta uz mešanje. Dodati kockice mesa i pržiti najmanje 5 minuta na vrlo tihoj vatri uz stalno mešanje da luk ne bi pregoreo. Dodati

mlevenu papriku, biber i kim. Promešati i odmah sipati sok od paradajza. Dodati prstohvat šecera. Poklopiti i dinstati na tihoj vatri 20-30 minuta. Povremeno promešati i sipati po malo tople vode. Dodati iseckane crvene paprike i ako je potrebno još malo tople vode. Promešati, poklopiti i dinstati na tihoj vatri još 20 minuta, ili koliko bude bilo potrebno da dobijemo fini sos srednje gustine. Posoliti i dodati iseckan peršun. Proveriti da li je jelo dovoljno zacinjeno, pa odmah servirati uz pire krompir i kiselu pavlaku.

Savet

Jednostavan recept za svinjski gulaš, koji se brzo priprema uz minimalan napor. Peena crvena paprika dodaje puno ukusa ovom finom, klasinom, jelu. Recept je veoma lako pretvoriti u vegetarijansko i posno jelo, dodajui umesto mesa dobro oprane tikvice s korom, iseckane na krupne komade i prepolovljene šampinjone. Ostatak recepta, kao i koraci pripreme, su potpuno isti. Uz gulaš možemo servirati kiselu pavlaku, domai pire krompir s puterom i mlekom, knedle, ili rezance. Navedene mere su za 2 bogate porcije gulaša. Mere se lako mogu prilagoditi u zavisnosti od broja ljudi za koje kuvamo.