Gulaš od svinjskog buta

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1,5 kg**svinjakog buta
- **2**šargarepe
- **5 glavice**crnog luka
- **5 cena**belog luka
- **3 mekša**paradajza
- **po potrebi**vode
- **po potrebi** ulja
- **po potrebi** zacina
- **po ukusu**soli

Priprema

Luk saseckati na kockice, šargarepu narendati, beli luk sitno saseckati. Paradaj oljuštiti i usitniti u secku. U šerpu sipati malo ulja pa upržiti luk, beli luk, i šargarepu sa malo soli, uz dodavanje vode dok povrce ne omekša. Zatim dodati i meso iseckano na komade i upržiti malo sa povrcem da meso pobeli onako. Dodati onda i mleveni paradajz pa sve izmešati, naliti vodom da se prekrije smesa i krckati na umerenoj vatri sa dodavanjem vode po potrebi, sve dok meso ne bude mekano i ne krene da se kida na konce. Kasnije dodati i zacine. Oko 40 minuta pre kraja. Ja sam dodala bosiljak, ruzmarin, majcinu dušicu, kari, cili u prahu, 2-3 lovorova lista i malo aleve paprike.

Savet

Posluziti uz salatu . Moze se dodati i prilog u vidu nekog pirea ili testenine. Kod nas uvek medju omiljenim

jelima :)