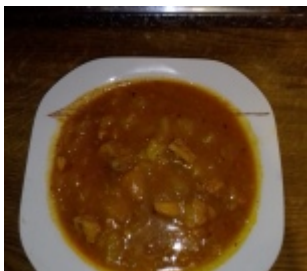


Vinski gulaš (2)



težina: **lako**

za: 7 osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg svinjetine
- 1-2 kg krompira
- 2-3 crvena luka
- 1 češnjak
- paprika
- mrkva
- korijen celera
- peršun
- paradajz u tubi
- bosiljak
- biber
- 2-3 lovorova lista
- 2-3 dl bijelog vina
- crvena slatka paprika

Priprema

Usitnite luk i češnjak. Narežite povrce na sitno. Narežite meso na komadice.

Dajte dinstati luk i češnjak s povrćem.

Dok sve malo omekša, dodajte meso, začine i lovorov list.

Dok meso malo omekša, dodajte vino, paradajz i slatku crvenu papriku.

Dok vino ispari dodajte vodu da sve pokrije.

Nakon toga dodajte krumpir narezan na kockice i vodu da sve pokrije.

Po potrebi dodajte još začina i vina.

Savet

Poslužite toplo uz npr. domai kruh. Dobar tek!