

Gulaš sa turšijom



Sastojci

Potrebno je:

- 400 g svinjskog mesa
- 8 paprika iz turšije
- 3 veće glavice crnog luka
- so
- biber
- ulje
- malo kečapa (ili tomatelo sirupa)

Priprema

Sve sastojke iseckati, meso na kockice, a luk i turšiju od prilike, malo sitnije.

U tiganj sipati ulje da prekrije dno, pa naredjati prvo luk, pa meso i na kraju turšiju.

Sipati zatim malo kečapa (mada može i bez njega), so i malo bibera.

Prvo sve malo propržiti da sastojci puste mirise, oko 15 minuta, pa naliti vodom da prekrije sastojke i krckati oko 1,5 h, dok meso ne bude mekano, a voda ispari.