

Domaci gulaš sa suvim šljivama

Sastojci

Potrebno je:

- 400 g crnog luka
- 250 g pecuraka
- 350 g slanine
- 1,5 kg goveeg mesa
- 3 cena belog luka
- 2 kašike kecapa
- 1 dl šljivovice - domace
- 1,5 dl crnog vina
- 3 dl govee supe
- 100 g suvih šljiva (bez koštice)
- ulje
- brašno
- aleva paprika
- suvi biljni zacín
- biber
- so

Priprema

Oljuštiti i na krupno iseckati crni luk. Kada se proprži, dodati pecurke isecene na listice.

Posebno ispržiti govee meso i slaninu, da dobiju tamnu koricu. Dodati crni luk i pecurke, dinstati 15 minuta. Potom ubaciti kecap, usitnjen beli luk i mešajuci dinstati minut-dva. Sipati crno vino i govee supe, da malo ogrezne.

Poklopiti, pa posudu sa jelom staviti 1 h 30 minuta u rernu zagrejanu na 180 stepeni.

U meuvremenu propržiti suve šljive sa brašnom, zaliti domacom šljivovicom i mešajuci kuvati sos, dok se ne zgusne.

U gotovo jelo iz rerne, dodati šljive sa sosom, so, suvi biljni zacín, biber i alevu papriku.

Prokuvati još 10-ak minuta, pa poslužiti. Prijatno!