Pivski gulaš

Sastojci

Potrebno je:

- 100 g seckane dimljene slanine
- 1 velika glavica crnog luka
- 2 šargarepe
- 1 kg svinjskog mesa (isecenog na kocke)
- brašno
- 1 kašicica crvene paprike
- 5 dl svetlog piva
- feferona (ili ljuta paprika)
- 100 g kecapa
- 300 g pecuraka
- so
- biber
- ruzmarin (grancica)

Priprema

Meso uvaljati u brašno i propržiti u šerpi. Izvaditi meso na tanjir. U istoj masnoci propržiti slaninicu, seckani luk i šargarepu. Vratiti meso, dodati crvenu papriku, feferonu, kecap, so, biber, ruzmarin, naliti pivom i ostaviti da se krcka oko sat vremena.

10 minuta pred kraj, dodajte seckane pecurke. Vodite racuna da ne zagori, po potrebi dolivajte, po malo vode.

Služiti uz krompir pire, barenu testeninu, a najlepše je uz koricu vruceg crnog hleba. Prijatno!!!

ovo jelo je idealno za pripremu i u rerni, dakle kada dodate sve sastojke prerucite sve u posudu koju inace koristite za rernu i poklopite alu folijom. Kuvati na 220 stepeni sat vremena.