

Vinski gulaš



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600** g juneceg ribica
- **200** g luka
- **1 kašicica** suvog biljnog zacina
- **2 kašicice** mlevene crvene paprike
- **2 kašike-razom** mekog brašna T-500
- **maloulja**
- **4 dl** vode
- **1 dl** poluslatkog belog vina

Priprema

Meso iseci na kocke i posuti zacinom. Luk sitno iseckati i staviti u ekspres lonac, prodinstati na laganoj vatri da postane staklast, 10-ak minuta, zatim dodati zacinjeno meso i mlevenu crvenu papriku i dinstati na laganoj vatri 10-ak minuta, dok sok iz mesa ne ispari. Posuti brašnom i promešati. Dodati 4 dl vode, zatvoriti lonac i kuvati od vremena kada lonac pocne pištati još 20 minuta. Izvaditi iz ekspres lonca i staviti u šerpu.

Dodati vino i na laganoj vatri kuvati još 20 minuta i servirati

Savet

Uz vinski gulaš možete servirati kuvanu testeninu, palentu ili neki drugi prilog.