Svinjski gulaš sa pecurkama



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**pecuraka
- **300 g**svinjskog mesa od buta
- **1 glavica**crnog luka
- **2**šargarepe
- **malo**lovorovog lista
- **1 dl**soka od paradajza
- **2 kašike**brašna
- **1 kašicica**aleve paprike
- **malo**ulja
- **oko 600 ml**vode
- **po ukusu**suvog biljnog zacina
- **po ukusu**bibera
- **po ukusu**origana
- **po ukusu**bosiljka

Priprema

Iseckamo sitno luk i propržimo na malo ulja. Kada postane staklast dodamo alevu papriku, šargarepu i meso koje smo prethodno iseckali na kockice. Dolijemo 2,3 dl vode da meso ogrezne i dinstamo oko pola sata. Kad vidimo da je meso mekano dodamo pecurke koje smo isekli na kockice. Zatim dodajemo zacine po ukusu.

Kada su pecurke pustile vodu dodamo još malo vode oko 2,3 dl. Krckamo oko pola sata. Na pola dodamo sok od paradajza. A pri samom kraju u posudi umutimo brašno sa malo vode i sipamo u gulaš da bi dobili željenu gustinu. Krckamo još 5 minuta. Prijatno...

Savet

Služiti uz pirina, testeninu, pire krompir... ukusno, a veoma lako za pripremu. Za vreme posta gulaš se može praviti bez mesa, esto ga pravim i isto je odlian...