Gulaš sa svinjskim vratom i senfom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **200** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje**svinjskog vrata
- **1 štap**praziluka
- **3 glavice**crnog luka
- **2 glavice**crvenog luka
- **7 cenja**belog luka
- **4** šargarepe
- **10 komada**šampinjona
- **2 kašicice**senfa
- **po potrebi**ulja
- **po potrebu** brašna

Zacini:

- **po želji**peršuna
- ruzmarina
- majcine dušice
- bosiljka
- aleve paprike
- soli
- bibera
- suvih biljnih zacina

Priprema

Pripremiti meso.

Iseckati meso na kockice, zaciniti sa malo bibera, soli i suvih biljnih zacina.

Crni, crveni, beli luk i praziluk izblendati i staviti da se prži na malo ulja i dodati 1 šolju vode.

Šargarepe izblendati sa malo peršuna, pa dodati i njih da se prže, dosuti još 1 šolju vode.

Zatim pecurke dobro oprati i odvojiti stabljikice od kapica. Kapice iseci tanko, a stabljikice izblendati pa i njih dodati da se krckaju sa lukom, sipati šolju vode, i krckati 40 minuta na umerenoj vatri. Po potrebi dosipati po malo vode.

Zatim dodati meso, 2 šolje vode i krckati 20 minuta, pa dodati zacine- ruzmarin, majcinu dušicu, bosiljak, so, malo aleve paprike, kolicinski po želji.

Pa dodati iseckane šampinjone i 2-3 šolje vode. Kuvati 50 minuta.

Zatim dodati 2 kašicice senfa. Kuvati još 10 minuta pa dodati zaprsku. Zaprsku napraviti klasicnu, sa malo ulja, brašna i aleve paprike, sve po potrebi.

Po dodatku zaprske mešati i kuvati još 10 minuta na jacoj vatri. Zatim skloniti sa vatre, poklopiti, i ostaviti da stoji još 10 minuta.

Savet

Ako do sada niste stavljali senf u gulaš, obavezno probajte, biete oduševljeni. Senf mu daje poseban miris i ukus. Prijatno! :-)