

Gulaš sa pivom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **70 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**vinjskog vrata bez kostiju
- **2 kašikes**vinjske masti
- **3 vece** glavice crnog luka
- **2,5 dl**piva
- **1 kašicica** aleve paprike
- **800 ml**soka od paradajza
- **200 ml**kisele pavlake
- **1 kašicica** bibera
- **po ukususoli**
- **po potrebivode**

Priprema

Meso iseci na komade i propržiti na vreloj masti. Luk oljuštiti, isecakti na rebarca, dodati mesu i kratko propržiti. Posoliti, pobiberiti, dodati alevu papriku, sipati pivo i vodu i kuvati oko sat vremena. Proveriti da li je meso mekano, pa pred kraj dodati sok od paradajza i po potrebi dosoliti. Kuvati još malo, pa pred samo služenje dodati kiselu pavlaku. Makarone skuvati u slanoj vodi, pa ih prebaciti u cediljku i isprati pod mlazom hladne vode, a potom ih ponovo vratiti u šerpu do serviranja.

Savet

Poslužiti toplo.