Gulaš sa pivom

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**svinjskog vrata bez kostiju
- **2 kašike**svinjske 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 ukusu**soli
- **po potrebi**vode

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.