

Svinjski gulaš (7)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 gsvinjske plecke**
- **500 gcrnog luka**
- **2 vecešargarepe**
- **2 dlparadajz soka**
- **po ukususoli**
- **po ukusu bibera**
- **po ukususuvog biljnog zacina**
- **1 kašicicaaleve paprike**
- **po potrebivode**
- **3 kašikeulja**

Priprema

Luk sitno naseckati, šargarepu naseci na krupnije komade. Meso naseckati na kockice. U šerpu sipati ulje pa dodati luk, dinstati dok ne postane staklast potom dodati šargarepu i meso. Dinstati 15 minuta pa dodati paradajz sok, alevu papriku, so, biber, suvi biljni zacin. Lagano kuvati oko sat ipo uz dolivanje vode po malo.

Savet

Uz gulaš može da se posluži testenina, krompir pire ili pirina.