

## ***Gulaš sa svinjskim mesom i crnim vinom***



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **800 g** svinjskog buta
- **800 g** crnog luka
- 3 šargarepe
- **po potrebi** ulja
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** suvog biljnog začina
- **1/3 kašičice** cilijskog praha
- **1 kašičica** pikantnog senfa
- **1 kašičica** bosiljka
- **1/2 kašičice** majčine dušice
- **na vrh kašičice** mlevenog bibera
- 2 lovorova lista
- **1/2 kašičice** karija
- **200-250 ml** crnog vina
- **1 kesa** testenine

### **Priprema**

Ocistiti crni luk i šargarepu. Šargarepu saseckati na kolutice, crni luk na kockice. Staviti u nauljenoj šerpi, dodati so i uz mešanje upržiti. Meso saseci na komade pa dodati povrću. Naliti malo vodom i krckati uz mešanje. Dodati suvi biljni zacin, biber, cili, bosiljak, majcinu dušicu, kari.

Krckati sve dok meso i povrce ne omekša. Dodati i senf i dolivati po malo vode u koliko je potrebno. Pri kraju krckanja kada je meso vec mekano dodati vino i krckati dok se testenina skuva.

### **Savet**

Posluziti toplo uz testeninu i salatu po zelji .