

Sekelji gulaš

500 g svinjskog mesa (od buta)
1 kg kiselog kupusa
300 g crnog luka
300 g kobasica
1 dl ulja
1 kašičica soli
1 kašika suvog začina
1 kašičica bibera
1 kašika slatke začinske paprike
1 kašičica ljute začinske paprike

Prilog

700 g belog krompira

Dekoracija

peršunov list

Način pripreme

1. Luk iseći na rebarca i propržiti na ulju dok ne omekša. U šerpu dodati meso prethodno isečeno na parčiće veličine zalogaja i začinjeno suvim začinom i biberom. Meso pržiti dok ne dobije žutu koricu. Naliti sa malo vode. Ostaviti da se kuva jedan sat. Po potrebi naliti sa malo vode.
2. Kiseli kupus iseći na trake i prokuvati u kipućoj vodi. Ocediti.
3. Kobasice izbockati i ispržiti u tiganju.
4. U šerpu sa gulašem dodati kuvani kupus, pržene kobasice, slatku i ljutu začinsku papriku. Dobro promešati i skinuti sa vatre.
5. Servirati sa barenim krompirom i posuti sitno seckanim peršunovim listom.