

Srneći gulaš

1 kg srnetine
1 kg crnog luka
1 mala glavica celera
2 dl ulja
voda za nalivanje
so i biber po ukusu
2 kašičice aleve paprike
3 lovorova lista
3 čena belog luka
3 dl pasiranog paradajza
150 g seckanih suvih šljiva

Prilog

500 g testenine taljatelje
450 g mediteranske mešavine povrća

Način pripreme

1. Luk iseći na rebarca i pržiti na ulju u šerpi odgovarajuće veličine. Meso iseći na komade veličine zalogaja i dodati u šerpu kada luk omekša. Dodati rendani celer i naliti malo vode. Ostaviti da se krčka na tihoj vatri jedan sat. Povremeno promešati i po potrebi doliti malo vode.
2. Nakon sat vremena kuvanja dodati so, biber, beli luk, lovorov list i alevu papriku, sve dobro promešati. Dodati suve šljive i pasirani paradajz, još malo vode i još jednom dobro promešati. Ostaviti da se krčka još 3 sata.
3. Servirati sa testeninom i povrćem.