

Pivski gulas

Znam da neko stavlja vino, a ja pivo.

1 Iseckati sto sitnije 2 srednje glavice crnog luka, jednu vecu sargarepu, komad celera i persunov list.

Sastojci:

2

3

4 Na malo ulja (koliko da pokrije dno posude) proprziti sitno seckano(na kockice) svinjsko meso, pa mu dodati ono pripremljeno i iseckano povrce i naliti jednom casom vode da se prodinsta.

5

6

7 Kad je povrce omeksalo, dodati alevu papriku (po ukusu), vegetu i jos malo naliti vode, ukoliko je deo tecnosti ispario za vreme dinstanja. Kuvati jos malo na laganoj vatri, pa dodati 2-3 lista lovora i pivo.

8

10 Kad je i meso lepo omeksalo, dodati isecen na kockice krompir (2-3 manja krompira), malo kima i gustin razmucen u malo vode.

Napomena:

Posto u jelu vec imate pivo,ne treba vam drugo pice.