

GulaŃ od svinjskih srca sa testeninom

MoĀda ne zvuĀi tako, ali vrlo ukusno.

1 Svinjska srca iseckati ka kockice, zatim iseĀti i crni luk. Na zagrejanom ulju dinstati luk sve dok ne pocrveni, pa dodati i srca. Sve to krĀkati na tihoj vatri, oko tri sata, uz naizmeniĀno dodavanje vode.

2

3 U meĀuvremenu skuvati testeninu.

4

5 Pri kraju kuvanja svinjskih srca dodati ĀaĀju soka od paradajza, kaĀjicku soli i malo bibera, kao i kaĀjicku aleve paprike. Sosa treba da bude toliko da tek prekrije srca.

6

7 Testeninu ocediti od vode, staviti u Āiniju, dodati pavlaku i malo posoliti.

8

Sastojci:

svinjskih srca 700 g

Ājirokih rezanaca 1 pakovanje

pavlaka 1 i 1/2

crnog luka 3 glavice

ulje

so

biber

aleve paprike 1 kaĀjickica

sok od paradajza 1 ĀaĀja

Napomena:

Gulaš od svinjskih srca servirati u činiju, kao i testeninu, a prilikom sipanja u tanjire testo može da se prekrije srcima, ili se posebno servirati na tanjir, odnosno jedno pored drugog.

Prijatno