

# Krumpir gulas iz pećnice



## Sastojci

500g svinjskog buta ili lopatice

500g krumpira

2 luka krupnije narezano

Može korijenasto povrće ako imate

1 paprika

Začini

Sol, papar, ruzmarin, slatka crvena paprika, bosiljak, kim, peršin, češnjak u prahu

1dcl pasirane rajčice

1dcl vode

=

## Priprema

Prodinstati luk, meso, dodati krumpir i cijelu papriku. Dodati začine i zaprziti pa dodati tekućinu. Poklopiti i staviti poklopljeno u pećnicu 1 sat i 30 minuta. Kada prođe vrijeme izvaditi papriku, izdreckati vilicom i lagano umiješati u gulas. Peci još 20-30 minuta otklopljeno da se umak reducira.