

# **Gulaš od šampinjona (5)**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **400-500 gsvežih šampinjona**
- **1 glavicacrнog luka**
- **1 glavicabelog luka**
- **2lovorova lista**
- **4-5 kašikaajvara**
- **1 kašicicaaleve paprike**
- **malosoli**
- **malosuvog biljnog zacina**
- **malomlevenog bibera**
- **malo bosiljka**
- **maloulja**
- **150-200 mlvode**

## **Priprema**

Na ulju propržimo sitno iseckan beli i crni luk. Dodamo na kolutove isecene šampinjone. Kratko propržimo. Posolimo, zacinimo i dodamo vodu. Poklopimo i pustimo da se kuva. Za 15-20 minuta dodamo ajvar. Sve premešamo i zajedno kuvamo još 10 ak minuta.

## **Savet**

Umesto ajvara možemo koristiti pindjur. Ko voli ljuto, moze dodati jednu ljutu papricicu koju na kraju izvadi. Po ukusu mozemo dodati i prirodni/domai keap, svež paradajz i papriku. (zavisi i od godišnjeg doba). Služimo

uz valjuške od krompira, njoke, testeninu, rižu ili krompir.