

Gulaš sa mesom i pecurkama



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **100 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**juneceg mesa
- **400 g**šampinjona
- **3 vece** glavice crnog luka
- **3 cenab**elog luka
- 2lovorova lista
- po ukusu soli i bibera
- 1 vezaperšunovog lista
- **500 ml**pavlake za kuvanje
- **100 ml**pavlake za kuvanje
- **1 kašicica**suvog bosiljka
- **1 kašicica**šecera
- 2krompira

Priprema

Na maslacu pržiti sitno sekan crni luk da dobije gustinu sosa, ubaciti na listice secen beli luk, pa pržiti još nekoliko minuta. Dodati na kockice seceno meso, lovorov list, a kad meso na pola omekša, krompir isecen na režnjeve i šampinjone secene na listice. Kuvati dok ne omekša i suvišna voda ne ispari, naliti paradajz sok, dodati sitno sekan peršunov list, so, biber i šefer i krckati na tihoj vatri. Pred kraj, dodati pavlaku, i nastaviti kuvanje još nekoliko minuta.

Savet