

Gulaš sa šumskim pecurkama



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g** govedine
- **600 g** šumskih pecuraka drške i borovnjacu
- **2** mala crna luka
- **2** cenabelog luka
- **1** crvena cili papricica
- **1 kašičica** aleve paprike
- **mali rukohvat** svežeg zacina koje volite
- **1** lorberov list
- so i biber
- **1** paradajz
- **1** šargarepa

Priprema

Borovnjaci obavezno odstraniti kožicu na kapi, inace ce biti tvrda i nije baš dobra onda za probavu. Izdinstamo crni i beli luk, pa dodamo govedinu isecenu na komade. Dodamo zacine i promešamo. Uspemo isecene pecurke, nalijemo dovoljno vode da pokrije sve sastojke. Stavimo u rernu oko 40 minuta.

Savet

Zaista od momenta kad ponu kiše, pa do zadnje, mi nabereemo mnogo peuraka. Naravno najvei deo pojedemo kao u ovom jelu, ali dosta toga i osušim..za zimske dane.