

Gulaš sa šumskim pecurkama



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800** ggovedine
- **600** gšumskih pecuraka drške i borovnjacu
- 2mala crna luka
- 2 cenabelog luka
- 1crvena cili papricica
- **1** kašićicaaleve paprike
- mali rukohvatsvežeg zacina koje volite
- 1lorberov list
- so i biber
- 1paradajz
- 1šargarepa

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 naberemo mnogo peuraka. Naravno najvei deo pojedemo kao u ovom jelu, ali dosta toga i osušim..za zimske dane.