

orbanac od gljiva



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**šampinjona
- **500 g**bukovaca
- **4 glavice** crnog luka
- **4 cenabelog** luka
- **1 srednji** celer lišcar
- **2srednje** šargarepe
- **2 srednje** paprike babure
- **2 kašicice**cili paprike
- **2 kašicice**slatke paprike
- **1kocka** od gljiva
- **500 mlsoka** od paradajza
- **2,5 l**vode
- **50 ml**maslinovog ulja
- **2 listalovora**
- **po ukusulišce** (peršuna, selena, celera)
- **po ukususo i biber**
- **1 kašicica** šecera

Priprema

Dinstati na maslinovom ulju sitno seckani crni luk i beli luk. Kada luk omekša dodati kšicicu šecera i seckani koren celera, šargarepe, stabljike celera, drškice od bukovaca i kocku od gljiva. Polako dinstati uz povremeno dodavanje vode.

Papriku iseci na kockice i ispeci na tiganju uz dodatak malo ulja. Papriku dodati ostalom korenastom povrcu i sve izmiksati štapnim mikserom.

Dodati ostatak vode, lovorov list i seckane gljive. Zaciniti sa solju i biberom i kuvati 30 minuta.

Zatim dodati sok od paradajza, cili i slatkpu papriku i kuvati još oko 20 minuta. Na kraju dodati sitno seckano lišće od peršuna, celera i selena.

Savet

Najlepši ukus se dobija kuvanjem na plamenu u kotliu. Kao prilog može testenina, palenta, knedlice, kuvani krompir, riža...