

## *Gulaš do šumskih pecurki*



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **800 g** govedine
- **600 g** šumskih pecurki
- **1** šargarepa
- **2** manja crna luka
- **3** cenabelog luka
- **1** veći paradajz
- **1** cili papricica
- **1 kašičica** aleve paprike
- so i biber po ukusu
- **1** lorberov list
- **mali rukohvat** iseckanog svežeg peršuna i timijana

### **Priprema**

Pripremimo sastojke.

Izdinstamo crni i beli luk pa dodamo govedinu isecenu na komade. Dodamo zacine i promešamo. Uspemo isecene pecurke (ja sam koristila livadske i borovnjacu), 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. Borovnjai obavezno odstraniti kožicu na kapi, inae e biti tvrda i nije baš dobra onda za probavu.