

## ***Gulaš sa braon šampinjonima***



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 g** braon šampinjona
- **3 glavice** crnog luka
- **2-3** cenabelog luka
- **250-350 ml** pavlake za kuvanje
- **maloperšunovog** lista
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** bibera
- **malomaslinovog** ulja

### **Priprema**

Na maslinovom ulju prodinstati sitno seckani crni luk, pa mu dodati na listice secene cenove belog luka, mešajući sve vreme da beli luk otpusti miris, ali i da ne zagori. Braon šampinjone ocistiti, pa naseci na krupnije listove. Ubaciti ih sa seckanim peršunovim listom. Pržiti ih da omekšaju, naliti pavlaku za kuvanje, to je opciono, u zavisnosti koju gustinu želite da postignete... Posoliti, pobiberiti. Krckati na laganoj vatruci 7-8 minuta.

### **Savet**

Ja sam od zaina koristila samo so i biber, da bi se osetio šmek peuraka koji je malo naglašeniji u odnosu na bele šampinjone, a vi možete po želji...