

Gulaš sa pecurkama i tikvicom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**šampinjona
- **4**mlada crna luka sa peruškom
- **1**mladi beli luka
- **1 kašicica**tucane crvene paprike
- **2 dl**kuvanog paradajza
- **1**manja tikvica
- **2 kašike**ulja
- so
- biber

Priprema

Ocistiti pecurke suvom krpom. Ukoliko su sveže nije potrebno da se guli opna.

Na ulju kratko izdinstati seckani crni i beli luk sa peruškom. Nakon 5 minuta dodajte ljutu tucanu papriku i iseckane pecurke. Posolite i pobiberite. Dodajte kuvani paradajz i na kockice isecenu tikvicu. Poklopite i kuvajte 20-30tak minuta. Ukoliko je potrebno dolijte malo vode, ja nisam dodavala posto je povrce samo po sebi puno vode.

Ovo jelo je odlicno za dane posta. Može se služiti uz špagete ili pirinac.

Savet