Gulaš od bukovaca i braon šampinjona



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**braon šampinjona
- **300 g**bukovace
- **2**crna luka
- **2 cena**belog luka
- **350 ml**pradajz soka
- **1 kašika**seckanog peršunovog lista
- **1 kašicica**šecera
- **po ukusu**soli
- **po ukusu**bibera

Priprema

Na maslacu dobro udinstati sitno seckani crni luk, pa dodati na listice secen beli luk. Dinstati dok luk ne zamiriše, a potom staviti na krupne listove secene braon šampinjone i bukovacu koju samo iscepkamo rukama. Kuvati na tihoj vatri da pecurke omekšaju i deo tecnosti ispari. Doliti paradajz sok,posuti kacicom šecera, da se smanji kiselost, te posoliti i pobiberiti. U mešati seckan peršunov list. Smanjiti vatru i krckati dok se ne dobije željena gustina jela.

Savet