

# *Govedji gulaš i bukovaca iz rerne*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1 kg**govedine, isecen na režnjeve
- **3**crna luka isecena na 12 kriški
- **1 kašika**suncokretovog ulja
- **2 cene**austinjenog belog luka
- **2 kašice**icedimljene paprike
- **1 kašika**aleve paprike
- **400 g**paradajza iz konzerve
- **600 ml**vode
- **2 kašike**Kašike paradajz pire
- **1 lb**istre supe
- **2**lista lorbera
- **1**crvena isecena babura
- **1**zelena isecena paprika
- so i biber po ukusu
- **500 g** bukovace

## **Priprema**

Pripremimo sastojke.

Predgrejemo rernu na 170 stepeni C ili Fan 150 stepeni C. Isecemo meso, odstranjujuci višak masnoće. Zacinimo solju i biberom. Izdinstamo crni i beli luk luk, meso i papriku. Sve oko 10tak minuta na visokoj temperaturi. Dodamo dimljenu i alevu papriku. Dodamo iseckanu bukovacu. Nalijemo bistro supu i vodu, dodamo lorberov list. Dodamo paradajz, pire sos iz konzerve. Prokrckamo.

Posolimo i pobiberimo, po ukusu. Prekrijemo poklopcem ili srebrnom folijom pa stavimo u rernu. Krckamo 1 1/2 sat.

Služimo kao dodatak pirinac ili krompir pire.

## Savet

Mi uzgajamo bukovau na talogu kafe. Prošle godine eksperimentalno, ove godine i komercijalno. Još uvek nije perfektno ali na svakoj novoj turi po nešto nauimo. Sreom volimo bukovau pa je esto i pravimo. U toku uzgoja izbacili smo u donju baštu neke džakove gde se pojavila budj. Medjutim šetajui tom baštom spazimo da iz tih džakova raste ponovo bukovaa. Srea. Evo je u jednom divnom gulašu. Ako ste znatiželjni kako da i vi uzgojite svoju bukovau, vrlo je jednostavno i možete ak nekoliko džakova staviti na terasu.