

Pileci gulaš od pecuraka i šargarepe sa pikant kobasicom



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**pileceg filea
- **2 glavice**crnog luka
- **1 šargarepa**
- **1 pakovanje**pecurke
- **200 g**Carnex **pikant kobasice**
- **1 kašika**slatku mlevenu papriku
- **1 kašica**catucane paprike
- **po ukusu**ulja
- **1 vez**aperšuna
- **1 kašika**paradajz pirea

Priprema

Iseckati crni luk na rebarca i šargarepu na kolutove i staviti da se prže na ulju. Nakon 5 minuta ubaciti pikant kobasicu, šampinjone i piletinu. Dinstati sve zajedno 20 minuta.

Kada je piletina smekšala dodati paradajz pire i sve dobro promešati. Zaciniti solju, biberom, tucanom paprikom i slatkom mlevenom.

Sipati malo tople vode i ostaviti da se krcka 20 minuta.

Kada je gulaš gotov, sipati u ciniju i posuti seckanim peršunom.

Savet

Ostale recepte sa proizvodima od mesa možete pogledati ovde