

# **Posni gulaš sa šampinjonima**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **400** g šampinjona
- **1** srednji struk praziluka
- **1** ljubicasti luk
- **1** veci paradajz
- **2** sveže paprike
- **1** sveža ljuta papricica
- **100** ml pasiranog paradajza
- **3** veca cenabelog luka
- **1** kašika aleve paprike
- **80** ml vode
- **1** kašica brašna
- suvi biljni zacin
- biber

## **Priprema**

Ljubicasti luk iseckati na kockice i staviti ga u odgovarajucu posudu. Dodati praziluk, isecen na krugove. Preliti sa. vrlo, malo vode, poklopiti i staviti da se krcka, na tihoj temperaturi.

Kada luk, omeša dodati, iseckanu ljutu i svežu papriku. Promešati. Paradajz oljuštiti, iseckati na kockice i ubaciti u povrce. Naliti sa pasiranim paradajzom i posuti sa suvim bilnjim zacinom i biberom (zacine staviti po ukusu). Ostaviti da se krcka 10-ak minuta, pa dodati šampinjone, isecene na deblje listice, kao i, sitno iseckani, beli luk.

Ostaviti da se krca, u polupokrivenoj posudi, dok pecurke ne omekšaju. Zatim u 80 ml vode razmutiti jednu kašicicu brašna, pa preliti preko gulaša. Promešati i posuti sa alevom paprikom. Krckati još 2-3 minuta, skloniti i poslužiti sa, obarenom, testeninom.

### **Savet**