

Gulaš od šampinjona (3)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **350 g**šampinjona
- **100 g**sojinih komadica
- **3**babure
- **2-3** dlsoka od paradajza
- **2-3** cenabelog luka
- **1** kašikamlevene crvene paprike
- **3** ravne kašikebrašna
- **3** kašiciceprezle
- **1** glaviacrnog luka
- so
- biber
- biljnog zacina
- **malokima**
- **malomirodjije**
- **malolista zeleni**

Priprema

Pre pocetka pripreme jela komadice soje potopiti u toplu vodu i ostaviti sa strane.

Na zagrejanom ulju propeci crni luk isecen na listice, dodati iseckanu papriku, beli luk, malo kima, na kocke nasecene šampinjone, sve izmešati i dinstati dok sva voda iz šampinjona ne ispari (oko 10 minuta). Nakon toga dodati kašiku mlevene crvene paprike, zacine, oko 2-3 dl soka od paradajza i vode da sve dobro popline. Sad u jelo dodati ocedjene komadice soje, i kuvati još 20-tak minuta.

U manjoj posudi razmutiti brašno i prezlu sa malo vode pa uliti u gulaš. Jelo posuti sa malo mlevene mirodjije i kuvati još par minuta, odnosno dok ne dobijemo željenu gustinu. Služiti uz bareni pirinac.

Savet

Moja verzija ovog jela podrazumeva mešavinu crnog luka i praziluka, ako nije post onda umesto brašna koristim pavlaku koju razmutim sa prezlom i mlekom. Kod izbora paprike naješe koristim 1 crvenu, 1 žutu i 1 zelenu... kasnije izgleda dekorativnije. Jedna od varijanti je i bez sojinih kockica sa krompir pireom.