

Gulaš od šampinjona (5)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400-500 g** svežih šampinjona
- **1 glavica** crnog luka
- **1 glavica** belog luka
- 2 lovorova lista
- **4-5 kašika** ajvara
- **1 kašičica** aleve paprike
- **malosoli**
- **malosuvog** biljnog začina
- **malomlevenog** bibera
- **malo** bosiljka
- **maloulja**
- **150-200 ml** vode

Priprema

Na ulju propržimo sitno iseckan beli i crni luk. Dodamo na kolutove isecene šampinjone. Kratko propržimo. Posolimo, začini i dodamo vodu. Poklopimo i pustimo da se kuva. Za 15-20 minuta dodamo ajvar. Sve premešamo i zajedno kuvamo još 10 ak minuta.

Savet

Umesto ajvara možemo koristiti pindjur. Ko voli ljuto, može dodati jednu ljutu papricicu koju na kraju izvadi. Po ukusu možemo dodati i prirodni/domaći keap, svež paradajz i papriku. (zavisi i od godišnjeg doba). Služimo

uz valjuške od krompira, njoke, testeninu, rižu ili krompir.