

Gulaš od šampinjona



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g** crnog luka
- **2 kašike** ulja
- **1 kašica** aleve paprike
- **100 g** praziluka
- **300 g** šargarepe
- **400 g** šampinjona
- **1 kašica** morske soli
- **2 kašice** brašna
- **prstohvat** bibera

Za prilog:

- **250 g** makarona
- **150 g** dimljenog, punomasnog, sira
- **za posipanje** origano i peršunov list

Priprema

Crni luk sitno osecinati i propržiti na varelom ulju dok ne porumeni. Dodati alevu papriku, ali voditi računa da ne zagori-pržiti je nekoliko sekundi, pa sipati pola šolje vode, a potom i sitno iseckan praziluk i rendanu šargarepu. Dinstati 10 minuta, pa dodati iseckane šampinjone. Nemojte poklapati šerpu narednih desetak minuta, kako bi ispario višak vode. Brašno razmutiti u 1 dl vode, sipati u gulaš i mešati dok se sos ne zgusne. Dodati so, biber i origano.

Makarone obariti na uobicajen nacin-prema uputstvu sa kesice. Sir iseckati na sitnije kockice i posuti ga origanom i peršunovim listom. Prilikom služenja, sir možete staviti preko makarona i gulaša ili ga služiti odvojeno!

Savet