

## *Gulaš od šumskih pecuraka*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 1 kg svežih šumskih pecuraka
- 75 g dimljene slanine
- 1 zelena paprika babura
- 4 struka mladog luka
- 4 paradajza
- 3 kašike slatke aleve paprike
- 1 kašičica majcine dušice
- 1 čaša kisele ili slatke pavlake
- 1 veza peršuna
- malo preliwa u prahu
- malo soli i bibera

### **Priprema**

Ocistiti pecurke, iseci ih na četvrtine ili na veće komade. Slaninu, opranu papriku i oljušteni luk iseci na kockice. Paradajz za trenutak spustiti u vrelu vodu, skinuti kožicu, izvaditi semenke i iseci ga na duguljaste komade. Propržiti slaninu. Dodati kockice luka i paprike i pržiti 2 minuta. Dodati pecurke i pržiti još 2 minuta. Zatim dodati alewu papriku, malo soli, bibera, majcinu dušicu, kiselu ili slatku pavlaku i sve kuvati još 15 minuta. Na kraju dodati seckani peršun i gulaš zgusnuti prelivom za pecenje. Servirati uz krompir-pire.