

Gulaš sa mesom i pecurkama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** juneceg mesa
- **400 g** šampinjona
- **3 vece glavice** crnog luka
- **3 cen**abelog luka
- **2** lovorova lista
- **po ukusu** soli i bibera
- **1 vez** aperšunovog lista
- **500 ml** paradajz soka
- **100 ml** pavlake za kuvanje
- **1 kašicica** suvog bosiljka
- **1 kašicica** šecera
- **2** krompira

Priprema

Na maslacu pržiti sitno seckan crni luk da dobije gustinu sosa, ubaciti na listice secen beli luk, pa pržiti još nekoliko minuta. Dodati na kockice seceno meso, lovorov list, a kad meso na pola omekša, krompir isecen na režnjeve i šampinjone secene na listice. Kuvati dok ne omekša i suvišna voda ne ispari, naliti paradajz sok, dodati sitno seckan peršunov list, so, biber i šecer i krckati na tihoj vatri. Pred kraj, dodati pavlaku, i nastaviti kuvanje još nekoliko minuta.

Savet