

## ***?orbanac od gljiva***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 g**šampinjona
- **500 g**bukovaca
- **4 glavice** crnog luka
- **4 cenabelog** luka
- **1 srednji** celer lišcar
- **2**srednje šargarepe
- **2 srednje** paprike babure
- **2 kašicice**cili paprike
- **2 kašicice**slatke paprike
- **1**kocka od gljiva
- **500 ml**soka od paradajza
- **2,5 l**vode
- **50 ml**maslinovog ulja
- **2 listalovora**
- **po ukusu**lišce (peršuna, selen, celera)
- **po ukusu**so i biber
- **1 kašicica** šecera

### **Priprema**

Dinstati na maslinovom ulju sitno seckani crni luk i beli luk. Kada luk omekša dodati kšicicu šecera i seckani koren celera, šargarepe, stabljike celera, drškice od bukovaca i kocku od gljiva. Polako dinstati uz povremeno dodavanje vode.

Papriku iseci na kockice i ispeci na tiganju uz dodatak malo ulja. Papriku dodati ostalom korenastom povrcu i sve izmiksati štapnim mikserom.

Dodati ostatak vode, lovorov list i seckane gljive. Zaciniti sa solju i biberom i kuvati 30 minuta.

Zatim dodati sok od paradajza, cili i slatku papriku i kuvati još oko 20 minuta. Na kraju dodati sitno seckano lišće od peršuna, celera i selen.

## **Savet**

Najlepši ukus se dobija kuvanjem na plamenu u kotli?u. Kao prilog može testenina, palenta, knedlice, kuvani krompir, riža...