

# **Gulaš do šumskih pecurki**



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **40** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **800 g**ovedine
- **600 g**šumskih pecurki
- **1**šargarepa
- **2**manja crna luka
- **3**cenabelog luka
- **1**veci paradajz
- **1**cili papricica
- **1**kašicicaaleve paprike
- so i biber po ukusu
- **1**lorberov list
- **mali rukohvatiseckanog svešeg peršuna i timijana**

## **Priprema**

Pripremimo sastojke.

Izdinstamo crni i beli luk pa dodamo govedinu isecenu na komade. Dodamo zacine i promešamo. Uspemo isecene pecurke (ja sam koristila livadske i borovnjacu), nalijemo dovoljno vode da pokrije sve sastojke. Stavimo u rernu oko 40 minuta.

## **Savet**

Zaista od momenta kad ponu kiše pa do zadnje, mi naberemo mnogo peuraka. Naravno najvei deo pojedemo kao u ovom jelu ali dosta toga i osušim za zimske dane. Borovnjai obavezno odstraniti kožicu na kapi, inae e biti tvrda i nije baš dobra onda za probavu.