

## *Pileci gulaš sa šampinjonima*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **700-800 g** pileceg belog mesa
- **2 glavice** crnog luka
- **1** šargarepa
- **100-150 g** šampinjona
- **4 kašike** brašna
- **1 kašičica** alevne paprike
- **1** paradajz
- **po potrebi** ulja
- so
- suvi biljni zacín
- biber
- origano

### **Priprema**

U tiganj uliti malo ulja i dodati sitno seckan crni luk pa pržiti na tihoj vatri. Belo meso oprati i iseckati na kockice, pa ga staviti u šerpu, dodati malo ulja i malo vode i prodinstati na drugoj ringli. Kad luk postane staklast, dodati mu sitno seckanu šargarepu, malo propržiti pa dodati sitno seckane šampinjone, propržiti još malo pa sve preruciti u šerpu sa belim mesom.

U šerpu doliti onoliko vode koliko je potrebno da prelije meso i povrce, i ostaviti da se krcka na umerenoj temperaturi oko pola sata uz povremeno mešanje. Paradajz oljuštiti i narendati pa dodati u šerpu.

Brašno i alevu papriku izmešati pa preliti sa oko 200 ml vode i izmešati da se sjedini i da nema grudvica, pa uliti

u šerpu i lepo izmešati. Dodati začine i uz cesto mešanje bi trebalo da se krcka do 10 minuta.

Ukoliko nemate paradajz, možete staviti 5-6 kašika paradajza iz flaše. Ovog puta sam gulaš služila sa makaronama, ali cesto ga služim sa krompir pireom. Ljubitelji šampinjona mogu staviti vecu kolicinu.

## **Savet**