Gulaš sa braon šampinjonima



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**braon šampinjona
- **3 glavice**crnog luka
- **2-3 cena**belog luka
- **250-350 ml**pavlake za kuvanje
- **malo**peršunovog lista
- **po ukusu**soli
- **po ukusu**bibera
- **malo**maslinovog ulja

Priprema

Na maslinovom ulju prodinstati sitno seckani crni luk, pa mu dodati na listice secene cenove belog luka, mešajuci sve vreme da beli luk otpusti miris, ali i da ne zagori. Braon šampinjone ocistiti, pa naseci na krupnije listove. Ubaciti ih sa seckanim peršunovim listom. Pržiti ih da omekšaju, naliti pavlaku za kuvanje, to je opciono, u zavisnosti koju gustinu želite da postignete... Posoliti, pobiberiti. Krckati na laganoj vatrici 7-8 minuta.

Savet

Ja sam od zaina koristila samo so i biber, da bi se osetio šmek peuraka koji je malo naglašeniji u odnosu na bele šampinjone, a vi možete po želji...