

Gulaš od bukovaca i braon šampinjona



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** braon šampinjona
- **300 g** bukovace
- 2 crna luka
- 2 **cen**abelog luka
- **350 ml** paradajz soka
- **1 kašika** seckanog peršunovog lista
- **1 kašicica** šecera
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** bibera

Priprema

Na maslacu dobro uđinstati sitno seckani crni luk, pa dodati na listice secen beli luk. Dinstati dok luk ne zamiriše, a potom staviti na krupne listove secene braon šampinjone i bukovacu koju samo iscepkamo rukama. Kuvati na tihoj vatri da pecurke omekšaju i deo tecnosti ispari. Doliti paradajz sok, posuti kacicom šecera, da se smanji kiselost, te posoliti i pobiberiti. U mešati seckan peršunov list. Smanjiti vatru i krckati dok se ne dobije željena gustina jela.

Savet