

Gulaš od pilecih bubaca



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 glave** crnog luka
- **1 kg** pilecih bubaca
- **2** šargarepe
- **2** crvene paprike isecene
- **2** **cešnj**abelog luka
- **2 list**alorbera
- **3 kašike** paradajz koncentrata
- **1 kašika** slatke crvene paprike
- biber
- bosiljak
- biber u zrnu

Priprema

Luk iseci na kockice i propržiti na malo ulja. Kad postane staklast dodati tri kašičice soli, lorber, biber u zrnu, beli luk isecen na listice, malo vode i dinstati kratko. Dodati šargarepu izrendanu na sitno.

Bubce iseci na manje kockice i staviti da se dinstaju sa povrćem. Pobiberiti i kuvati oko 40 minuta. Dodati koncentrat paradajza i papriku isecenu na kockice. Nastaviti kuvanje dok bubci ne omekšaju. Dodati bosiljak i alevu papriku, soli ako je potrebno, pa kuvati još par minuta. Služiti uz testeninu ili bareni krompir.

Savet