

## *Gulaš od bukovaca*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- Delimano šerpa iz Delimano Ceramica Prima Seta
- 400 g šampinjona
- 400 g bukovaca
- 2 paprike babure
- 1 veza mladog luka
- 300 g paradajz pelata
- 1 glavica crnog luka
- 1 dl kisele pavlake
- 1 dl neutralne pavlake
- 100 g slanine
- 1/2 veze peršuna
- kocka supe
- 1 kašika mlevene paprike
- 4 kašike ulja
- 1 kašika brašna
- zacin
- biber

### **Priprema**

Iseci šampinjone na četvrtine, bukovace na kockice, slaninu i papriku na štapice, mladi luk na kolutove, paradajz pelat na kocke, crni luk i peršun sitno iseckati.

U Delimano plitkoj šerpi propržiti crni luk i slaninu, te dodati papriku i bukovace, pa dinstati uz povremeno dolivanje supe od kocke. Kada bukovace omekšaju, dodati šampinjone, mladi luk i pelat paradajza, pa nastaviti sa dinstanjem.

Pred kraj dinstanja dodati mlevenu papriku, hladnu zapršku (mešavinu vode i brašna) i zaciniti po ukusu. U gotovo jelo umešati neutralnu i kiselu pavlaku, posuti peršunom i služiti uz pire krompir ili testeninu.