

Govedji gulaš i bukovaca iz rerne



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** govedine, isecen na režnjeve
- **3** crna luka isecena na 12 kriški
- **1 kašika** suncokretovog ulja
- **2** cernaustinjenog belog luka
- **2 kašice** dimljene paprike
- **1 kašika** aleve paprike
- **400 g** paradajza iz konzerve
- **600 ml** vode
- **2 kašike** Kašike paradajz pire
- **1 l** bistre supe
- **2** lista lorbera
- **1** crvena isecena babura
- **1** zelena isecena paprika
- so i biber po ukusu
- **500 g** bukovace

Priprema

Pripremimo sastojke.

Predgrejemo rernu na 170 stepeni C ili Fan 150 stepeni C. Isecemo meso, odstranjajući višak masnoce. Zacinimo solju i biberom. Izdinstamo crni i beli luk luk, meso i papriku. Sve oko 10tak minuta na visokoj temperaturi. Dodamo dimljenu i alevu papriku. Dodamo iseckanu bukovacu. Nalijemo bistru supu i vodu, dodamo lorberov list. Dodamo paradajz, pire sos iz konzerve. Prokrckamo.

Posolimo i pobiberimo, po ukusu. Prekrijemo poklopcem ili srebrnom folijom pa stavimo u rernu. Krckamo 1 1/2 sat.

Služimo kao dodatak pirinac ili krompir pire.

Savet

Mi uzgajamo bukovaču na talogu kafe. Prošle godine eksperimentalno, ove godine i komercijalno. Još uvek nije perfektno ali na svakoj novoj turi po nešto naučimo. Srećom volimo bukovaču pa je često i pravimo. U toku uzgoja izbacili smo u donju baštu neke džakove gde se pojavila budj. Medjutim šetajuči tom baštom spazimo da iz tih džakova raste ponovo bukovača. Sreća. Evo je u jednom divnom gulašu. Ako ste znatiželjni kako da i vi uzgojite svoju bukovaču, vrlo je jednostavno i možete čak nekoliko džakova staviti na terasu.