

Gulaš od pecuraka



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg svežih šumskih pecuraka
- 75 g dimljene slanine
- 1 zelena paprika babura
- 4 struka mladog luka
- 4 paradajza
- 3 kašičice slatke pavlake
- malo soli
- biber
- 1 čaša kisele pavlake
- 1 veza peršuna

Priprema

Očistiti pecurke, iseci ih na četvrtine ili na veće komade. Slaninu, opranu papriku i oljušteni luk iseci na kockice. Paradajz za trenutak spustiti u vruću vodu, skinuti kožicu, izvaditi semenke i iseci ga na duguljaste komade. Propržiti slaninu, dodati kockice luka i paprike i pržiti 2 minuta. Dodati pecurke i pržiti još 2 minuta. Zatim dodati slatku alevu papriku, malo soli, bibera, kiselu i slatku pavlaku i sve dinstati još 15 minuta. Nakraju dodati seckani peršun. Servirati uz krompir pire.