

Posni gulaš sa šampinjonima



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**šampinjona
- **1**srednji struk praziluka
- **1**ljubicasti luk
- **1**veći paradajz
- **2**sveže paprike
- **1**sveža ljuta papricica
- **100 ml**pasiranog paradajza
- **3** veka **cenabelog** luka
- **1 kašika**aleve paprike
- **80 ml**vode
- **1 kašicica**brašna
- suvi biljni zacin
- biber

Priprema

Ljubicasti luk iseckati na kockice i staviti ga u odgovarajucu posudu. Dodati praziluk, isecen na krugove. Preliti sa. vrlo, malo vode, poklopiti i staviti da se krcka, na tihoj temperaturi.

Kada luk, omekša dodati, iseckanu ljutu i svežu papriku. Promešati. Paradajz oljuštiti, iseckati na kockice i ubaciti u povrce. Naliti sa pasiranim paradajzom i posuti sa suvim biljnim zacinom i biberom (zacine staviti po ukusu). Ostaviti da se krcka 10-ak minuta, pa dodati šampinjone, isecene na deblje listice, kao i, sitno iseckani, beli luk.

Ostaviti da se krca, u polupokrivenoj posudi, dok pecurke ne omekšaju. Zatim u 80 ml vode razmutiti jednu kašičicu brašna, pa prelići preko gulaša. Promešati i posuti sa alevom paprikom. Krckati još 2-3 minuta, skloniti i poslužiti sa, obarenom, testeninom.

Savet