

ureci gulaš sa bukovacom



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** cureceg belog mesa
- **400 g** bukovace
- **1** glavica crnog luka
- **1** šargarepa
- **1** sveža paprika
- **100 ml** paradajz sosa
- **1/2 kašičice** bibera
- **1 kašičica** mlevene paprike
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** začine
- **3** cenabeli luk
- **malo** segkani peršun

Priprema

Meso iseci na kockice i staviti da se dinsta, na 3 kašike ulja. Posoliti prema ukusu i uz povremeno dolivanje vode, dinstati meso, dok ne omekša. Crni i beli luk iseci sitno. Šargarepu iseckati na kolutice, a bukovace na kockice. Kada meso omekša ubaciti povce i pecurke. Sipati ulje i malo vode i dinstati na tihoj vatri. Kad povce i bukovace omekšaju dodati paradajz sos, začine po ukusu i nastaviti sa krckanjem do željene gustine. Na kraju dodati peršun. Gulaš poslužiti uz krompir pire ili testeninu.

Savet