

Gulaš od pecuraka (2)



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** bukovaca
- **300 g** šampinjona
- **300 g** crnog luka
- **200 g** šargarepe
- **200 g** krompira
- **2 dl** paradajz pelata
- **5 g** suvi biljni začini
- **5 g** soli
- **5 g** aleve paprike
- biber u zrnu
- **3 dl** ulja
- **4 dl** vode

Priprema

Usitniti crni luk i prodinstati na ulju uz lagano dolivanje vode dok ne bude staklast. Obariti šargarepu i krompir na pola, pa zatim iseci na kockice. Kocke krompira ubaciti u sud sa lukom i još malo upržiti. Pecurke iseci na listice pa dinstati na malo ulja. Kad upiju tecnost sve samešati. Dodati pelat, alevu papriku, biber, šargarepu i 20 g brašna. Doliti 2 dl vode i kuvati uz cesto mešanje varjacom oko 15 minuta.

Savet