

## **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 zacin
- **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**