Pileci gulaš sa pecurkama



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**belog pileceg mesa
- **200 g**šampinjona
- **1 glavica**crnog luka
- **1** šargarepa
- **2 dl**vode
- **po želji**suvi biljni zacin
- **po želji**biber

Zapršка:

- **3 kašike**ulja
- **1 kašika**brašna
- **1 kašicica**crvene aleve paprike

Priprema

Na ulju propržiti sitno seckani crni luk i šargarepu isecenu na kolutove. Kad se luk i šargarepa prodinstaju dodati belo meso iseceno na kockice i šampinjone pa sve zajedno dinstati još jedno pola sata dolivajuci pomalo vode.

Napraviti zapršku i sipati u gulaš.

Dobro promešati, smanjiti vatru i kuvati još jedno 5 do 10 minuta.

Savet