Gulaš sa pecurkama (lisicarke)

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4 kašike**ulja
- **300 g**belog mesa
- **300 g**lisicarke (predhodno obarene)
- **1 glavica**crnog luka
- **1**šargarepa
- **1** sveža paprika
- **300 ml**vode
- **1 kašicica**soli
- **1 kašika**brašna
- **1 kašika** mlevene crvene paprike
- **malo**peršuna i celera
- **po ukusu** suvi biljni zacin
- **po ukusu** biber
- **po ukusu** origano
- **po ukusu** umbir
- **po ukusu** kari

Za prilog:

- **100 g**makarone

Priprema

Pecurke obariti, tako što cete provreti oko l vode i ubaciti pecurke i kuvati 5 minuta. Pripremiti posudu sa

hladnom vodom vaditi resetkastom kašikom i ubacivati u hladnu vodu. Izvadite iz vode i iseckate. Makarone obariti u pola l vode sa malo soli i kašikom ulja. Kuvati oko 5 minuta. Propržiti na ulju luk i šargarepu dok pocne mekšati .

Onda dodati meso iseckanog na kockice i pecurke pa iseckati papriku pržiti na srednjoj vatri 10 ak minuta.

Zatim naliti 300 ml vode kuvati još desetak minuta.

U jednu posudu razmutiti 1 kašiku brašna i kašicicu crvene mlevene paprike pa sipati u gulaš uz stalno mešanje. Kuvati još minut dva zaciniti po ukusu i iseckati peršun i celer pa servirati.

Savet

Ukusan i lagan gulaš.