

Gulaš sa pecurkama



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g juneceg buta (ili plecke)
- 1 veci praziluk
- 2 srednja crna luka
- 1 šargarepa
- 200 g šampinjona
- 2 kašicice soli
- 2 kašicice karija
- malo bibera
- 2 kašicice gustina

Priprema

Sitno iseckati praziluk i crni luk, prodinstati na malo vode, dodati sitno iseckanu šargarepu i meso još malo prodinstati, pa naliti 700 ml vode i kuvati oko 45 minuta.

Po potrebi dosipati vodu.

Kada je meso kuvano, dodati na listice narendane šampinjone i zacine.

Kada ponovo provri, razmutiti gustin sa malo vode i zakuvati.

Služiti uz pire krompir ili makarone.