Fini gulas od pecuraka

Istrazujuci zanimljiva mesta po Sloveniji, Vegetin gastro - tim nasao se na imanju "Jelenov greben". Posebno nas je zanimalo mesto gde je porodica uzgajala pecurke kao i izvrsni specijaliteti od pecuraka, koji su i nas inspirirali za ovaj gulas od gljiva.

Sastojci

Broj osoba: 4

600 g	pecuraka (sampinjoni, bukovace, lisicarke, vrganji)
10 g	suvih vrganja
3 kasike	ulja
40 g	susene slanine
1 glavica	luka
2	sargarepe
list	celera
	persun
	biber
	so
	lovorov list
	majoran
	timijan
3 cena	belog luka
100 ml	kisele pavlake
1 kasicica	skrobnog brasna
	vinsko sirce
200 g	krompira
1 kasika	Vegete

Vreme pripreme: 45 min
Energetska vrednost: 793 kcal / 3315 kJ
Zahtevnost:

Priprema

1. Gljive ocistite i isecite na vece komade. Slaninu isecite na sitne kocke, sargarepu na kolutice, a luk iseckajte.
2. Na zagrejanom ulju proprzite slaninu i luk, a nakon toga sargarepu. Zatim dodajte pripremljene, proce?ene i seckane suve vrganje i pecurke. Dobro ih proprzite, pospite Vegetom i sve dinstajte uz dodavanje vruce vode po potrebi.
3. Kada pecurke napola omeksaju, dodajte lovorov list, grancicu celera, majoran, posolite i nastavite lagano da kuvate. Pred kraj kuvanja gulas pobiberite.

Fini gulas od pecuraka

4. Umesajte jos skrobnog brasna koje ste razmutili s vodom, kiselu pavlaku, seckani beli luk i persun te dodajte jos malo sirceta. Dok pripremate ovaj gulas, posebno skuvajte isecen krumpir, izgnjecite ga i umesajte u gulas.

Posluzivanje

Kao prilog posluzite posebno pripremljen krompir pire. Ili po zelji skuvajte vecu kolicinu krompira isecenog na kocke, koji mozete da umesate u gulas. Ako zatreba, razredite ga s malo vode.

Savet

Umesto sirceta mozete da dodate malo belog vina.

Mala tajna

Gulas dobija gustinu zahvaljujuci delu propasiranog kuvanog krompira i skrobnom brasnu.

Moja biljeska