

Ćureći Gulaš

Za 6 osoba

700 g crnog luka
200 g šargarepe
350 g junećeg buta
350 g ćurećeg filea
150 g sušenog ćurećeg filea ili bataka
300 g šampinjona
3 čena belog luka
1 kašika tucane ljute paprike
2 kasičice slatke aleve paprike
2 kasičice soli
1 dl ulja

Prilog

1 dl ulja
250 g testenine farfale
450 g boranije
1 kasičica soli
1 kasičica bibera

Način pripreme

1. U odgovarajućoj šerpi prodinstati crni luk sečen na kockice i narendanu šargarepu, dinstati oko 20 minuta uz povremeno dolivanje vode.
2. Sva mesa naseći na kocke i dodati u šerpu, zatim redom dodavati sve začine i nastaviti sa dinstanjem još 10 minuta, na laganoj vatri.
3. Naliti vodom i nakon toga kuvati dok meso ne postane meko i rastresito, povremeno mešati.
4. Kada meso omekša i postane rastresito, dodati isečene pečurke na četvrtine. Kuvati još 15 minuta dok pečurke ne omekšaju.
5. Farfale skuvati prema uputstvu, a boraniju prodinstati sa malo soli i bibera. Skuvanu testeninu povezati sa boranijom i po želji začiniti.