

# Hajdučki gulaš od pečuraka

## Za 10 osoba

½ dl ulja  
300 g crnog luka  
2 čena belog luka  
2 crvene šilja paprike  
2 šargarepe  
7 suvih šljiva  
50 g narendanih oraha  
500 g bukovača  
300 g šampinjona  
50 g sušenog vrganja  
50 g brezove gube pečurke  
1 kašičica aleve paprike  
so i biber po ukusu  
voda za dolivanje  
4 kašike kajmaka

## Prilog

120 g pirinča  
100 g crnog luka  
10 g belog luka  
0,5 dl ulja  
1 dl belog vina  
150 g brokolija  
so i biber po ukusu  
¼ veze sveže mirođije

## Način pripreme

1. U odgovarajućoj šerpi prodinstati crni i beli luk, zatim dodati šargarepu i papriku isečene na kockice i uz malo vode prodinstati dok ne omekša.
2. Dodati suve šljive i samlevene orahe, kratko prodinstati, zatim dodati pripremljene pečurke. Nastaviti sa dinstanjem jos kratko vreme.
3. Začiniti (aleva paprika, biber i so) i nastaviti sa dinstanjem i dolivanjem vode dok pečurke ne postanu meke.
4. Na kraju dodati kajmak koji će se od toplote sam rastopiti i lagano ga uvezati.
5. Na laganoj vatri prodinstati crni i beli luk dok ne omekšaju.
6. Dodati zatim pirinač i pržiti sa lukom na laganoj vatri oko 3 – 4 minuta. Zatim postepeno nalivajući pirinač vodom, kuvati ga dok ne bude 90% gotov. Kada je pirinač pred kraj dodati vino i nastaviti sa dinstanjem dok ne ispari

alkohol i višak tečnosti.

7. Na kraju začiniti i dodati brokoli i svežu mirođiju.