

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.