

Planinski gulaš od pečuraka

Planinski gulaš od pečuraka

1 kg pečuraka (bukovače, lisičarke, šampinjoni)
1 kg crnog luka
4 čena belog luka
1 kašičica bibera
1 kašika suvog začina
ulje
3 kašike kajmaka
5 g sušene crne trube

Ljute papričice punjene sirom

7 ljutih papričica
200 g slanine

Fil

300 g krem sira
2 kašike meda
3 čena sitno seckanog belog luka
1 kašičica žutog šećera
 $\frac{1}{2}$ kašičice slatke začinske paprike

Salsa

2 dl pasiranog paradajza
1 glavica crnog luka
1 čen belog luka
so
origano
žuti šećer
1 kašika ajvara

Način pripreme

1. **Planinski gulaš:** Pečurke očistiti i iseći na krupnije komade. Luk iseći na rebarca i propržiti u šerpi na zagrejanom ulju. Kada luk omekša dodati pečurke i dobro promešati. Dodati crnu trubu i naliti sa malo vode. Dodati suvi začini i biber. Ostaviti da se kuva oko 5 minuta da pečurke omekšaju. Povremeno promešati. Kada su luk i pečurke potpuno omekšali dodati sitno seckani beli luk i kajmak. Servirati na hlebu.

2. **Ljute papričice punjene sirom:** Slaninu iseći na slajseve. Sve sastojke za fil pomešati. Paprike iseći po dužini, izvaditi semenke i ostaviti peteljke. Nafilovati polovine paprika sa filom i obmotati slajsevima slanine. Peći u rerni na 220 stepeni dok slanina ne postane hrskava.

3. **Salsa:** Sve sastojke pomešati u blenderu.