

Vučijanski gulaš sa pečurkama i jaretinom

1 kg jaretine
400 g integralnih špageta
2 velike glavice crnog luka
3 čena belog luka
300 g šampinjona
20 g vrganja
50 g lisičarki
1 crvena paprika
3 paradajza
 $\frac{1}{2}$ dl ulja
 $\frac{1}{2}$ ljute papričice
1 kašika svežeg peršuna
1 kašičica bibera
1 kašičiča soli
1 kašika suvog začina
1 kašika slatke začinske paprike
80 g parmezana

Način pripreme

1. Luk iseći na rebarca i dobro propržiti na ulju zajedno sa belim lukom. Meso iseći na krupne komade i dodati u omekšali luk. Kada meso dobije boju, dodati papriku isečenu na kocke i sitno seckanu ljutu papriku. Dodati šampinjone isečene na četvrtine i paradajz isečen na sitne kocke. Sve dobro promešati.
2. Začiniti biberom i suvim začinom. Dodati sušene pečurke, lisičarke i vrganje, sitno seckani peršunov list i naliti vodom. Ostaviti da se kuva na tihoj vatri dok meso ne omekša. Pred kraj kuvanja dodati slatku začinsku papriku.
3. Testeninu kuvati po uputstvu sa ambalaže, 8 minuta u slanoj ključaloj vodi.
4. Gulaš servirati sa testeninom u obliku gnezda i posuti rendanim parmezanom i sitno seckanim peršunovim listom.