

# 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 kašičića 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.