

Гулаш со печурки

Печурките и покрај тоа што се богати со витамини, минерали и олигоелементи се потценета намирница. Со овој вкусен рецепт да го промениме тоа и да ги вклучиме во нашата исхрана.

Потребни состојки:

- 2 лажици масло
- 1/2 главица ситно сецкан кромид
- 1 црвена пиперка
- 1 кг печурки
- 500 г ситно сецкани домати
- 500 мл бујон од зеленчук
- сол
- лук во прав
- зачини по желба

Начин на подготвување:

Во сад на оган ставете го маслиновото масло и ситно сецканите кромид и пиперка. Пржете додека кромидот не омекне. Кога ќе бидат готови тргнете ги во посебен сад.

Во истиот сад ставете ги ситно сецканите печурки, сол и лук и пржете додека печурките не заруменат. Потоа во садот додадете ги пиперките и кромидот кои претходно ги пропрживте, доматите, зеленчуковиот бујон и зачини по желба. Намалете ја температурата, покријте го садот и гответе 20-тина минути .