



## Гулаш од печурки со индиско оревче и талијатели

Печурките се многу потценета состојка во приготвувањето храна бидејќи имаат мала содржина заситени масти, а богати се со витамини и протеини. Во овој рецепт ги спојуваме со индиско оревче што им дава богат вкус и висока хранлива вредност.



### Состојки:

- 1 главица кромид со средна големина
- 1 зелена пиперка
- 1 конзерва сечкани домати
- 2 лажици доматно пире
- 125 грама индиско оревче
- 375 грама сечкани печурки
- талијатели за сервирање
- сол и бибер
- маслиново масло

### Чекор 1

Лонецот за готвење под притисок ја прави подготовката на ова јадење навистина едноставна.

Прво крупно исечкајте го кромидот.

Потоа исечкајте ги и печурките и зелената пиперка. Ставете ги во лонецот заедно со останатите состојки.

Ако сакате јадењето да има посилен вкус, можете да ставите оригано и црвен пипер.

Состојките прелијте ги со сечканите домати, доматното пире, зачините и една чаша вода.

### Чекор 2

Убаво затворете го лонецот со капакот и ставете го регулаторот на 1.

Загрејте го лонецот на плотна на најсилен оган додека да почне да излегува пареа и садот да биде под притисок.

Потоа намалете го огнот на единица или на двојка и оставете го 15 минути.

### Чекор 3

Внимателно ставете го регулаторот на нула и оставете да се ослободи пареата и притисокот.



#### Чекор 4

За сервирањето, ова јадење го комбинираме со талијатели паста на која убаво се собира сосот од гулашот.

#### Совет

Делимано лонецот за експрес готвење го намалува времето на подготовка најмалку за половина.

Јадењето го сервираме со талијатели како прилог, но исто така можете на почетокот да ставите неварена паста во сосот и да ја оставите да се свари во лонецот за експрес готвење заедно со гулашот.

#### Користени производи:



Експрес лонец



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.  
Испрати го твојот омилен рецепт на [www.moirecepti.mk](http://www.moirecepti.mk)