

Gulas de ciuperci, de post



Ca ne place foooarte tare gulasul, stau marturie toate **retetele de gulas** de pe blog! Si ca sa intaresc si mai mult aceasta, va prezint acum cel mai bun gulas de ciuperci, de post...din univers ☐

E o mancare de post extrem de satioasa avand, pe langa ciuperci, si cartofi in compozitie. Si e si usor de pregatit!

Am mancat-o pentru prima oara acum doi ani, invitati fiind, de Flori meu drag, fratele meu, si de **Alina**, cumnatica mea, la o masa

in familie.

Desigur, amandoi merita laude pentru ca au lucrat in echipa: Florin, cu taierea lemnului si pregatirea focului (gulasul a fost facut la ceaun) iar Alina, cu prepararea gulasului...dar tot Alina a fost „deasupra”, ea a fost masterchef-ul, de fapt :)))

Felicitari amandurora!!!!

Tot ce-mi mai amintesc e ca ne-a placut atat de mult si am mancat cu atata pofta incat l-am refacut si noi dupa doar cateva zile, acasa. Pe aragaz ☐

Pozele, dupa cum se observa, au fost facute in viteză, cu telefonul, dar nu m-am gandit nicio clipa ca le voi folosi!

Acum, inasa, ma bucur nespuse ca le-am facut pentru ca, iata, eu n-am mai reusit sa fotografiez gulasul nostru si macar va faceti o idee despre cum ar trebui sa arate la final.

Plus ca va puteti si apuca de treaba :)) Mai sunt trei saptamani din postul Pastelui in care va puteti bucura de gustul lui.

Desi il puteti pregati oricand, nu doar in post, fiind o mancarica sanatoasa si pe placul tuturor!

Ingrediente:

- 2 cepe mari
- 4, 5 catei de usturoi
- 3 morcovi medii
- jumătate de borcan **pasta de ardei cu rosii**
- 100 ml ulei de floarea soarelui
- 500-600 ml apa
- 1 kg ciuperci (champignon albe+brune)
- sare si piper, dupa gust
- o foaie de dafin
- 500-600 g cartofi (albi)
- un ardei iute (optional)

Sfat: daca folositi mai multe soiuri de ciuperci: hribi, ghebe, pleurotus, pe langa champignoane, va fi si mai savuros!

Daca vreti, puteti adauga boia dulce sau iute dar mie mi-a placut atat de mult asa, cu „dulceata” ardeilor din borcanul pus de noi pe iarna incat nu i-am simtit lipsa. Am avut separat ardei iute murat!!!

Mod de preparare:

Totul decurge usor: tocati ceapa, lasati-o la calit in uleiul incins pana devine sticloasa.

Adaugati usturoiul tocat sau trecut prin presa si puneti imediat morcovii taiati in cubulete.

Urmeaza pasta de ardei cu rosii (daca nu aveti, puneti un ardei mare rosu si doua rosii mari, bine coapte).

Puneti putina apa fierbinte (100 ml), amestecati bine totul.

Adaugati ciupercile, rupte cu mana in bucati maricele si lasati cca. 10 minute la prajit.

Foarte important: sarati si piperati puternic mancarea; adaugati foaia de dafin.

Turnati acum restul de apa si puneti cartofii taiati in patru sau in sferturi (depinde de cat de mari sunt cartofii).

Lasati gulasul la foc mic cca. 30 de minute.

Amestecati cu lingura de lemn, usor, sau scuturati din cand in cand oala pana e gata.

Faceti gulasul asa cum va place: ori cu mai mult sos, mai gros, ori mai apos, mai catre ciorba :))

E absolut delicios!!! Si daca va plac mancarurile picante, puteti sa il savurati cu un ardei iute, proaspat sau murat!

