



## Gulaš od gljiva

### Sastojci

- 400 g bijeli šampinjoni
- 400 g bukovače
- 2 luk
- 2 češnjevi češnjak
- 3 tbsp maslinovo ulje
- 5 grančice peršin
- 20 g Maslac, bez soli
- 5 g papar
- 52 g MAGGI krem juha od gljiva

### Upute

1. Nasjeckajte luk i gljive na komade srednje veličine.
2. U loncu zagrijte maslinovo ulje s maslacem i na tome nekoliko minuta dinstajte luk i češnjak.
3. Skuhajte MAGGI krem juhu od gljiva po uputama s pakiranja, a na izdinstani luk ubacite miješane svježe gljive.
4. Zalijte pripremljenom MAGGI krem juhom i dinstajte na laganoj vatri oko 30 minuta. Po potrebi promiješajte i dodajte malo tople vode kako biste postigli željenu gustoću gulaša.
5. Pred kraj kuhanja umiješajte nasjeckani svježi peršin i začinite paprom. Ako želite, možete zgusnuti gulaš dodavanjem žlice brašna. Nakon toga promiješajte i ostavite da se kuha još nekoliko minuta prije posluživanja.

50 Min

4 porcije

Ugljikohidrati	17.04 g
energija	233.16 kcal
Masti	16.63 g
Proteini	7.95 g