GOULASH AUX PLEUROTES (SLOVÉNIE)

INGRÉDIENTS

- 3 c. à s. environ de margarine
- 3 oignons émincés
- 30 ml de jus de citron (2 cuillerées à soupe)
- 1 kg de pleurotes hachées grossièrement (ici pleurotes et girolles)
- 2 gousses d'ail hachées
- 100 ml de bouillon de légumes
- 3 grosses pommes de terre ou 10 petites pelées et coupées en dés
- 1 feuille de laurier
- 1 cuillerée à soupe de cumin en poudre
- 30 g de purée ou de concentré de tomates
- Paprika
- Sel, poivre

TEMPS DE PRÉPARATION : 10MN
TEMPS DE CUISSON : 25MN
TEMPS TOTAL : 35MN

PRÉPARATION

Faites fondre 2 c. à s. de margarine dans une poêle.

Ajoutez les oignons avec le jus de citron.

Attendez que les oignons deviennent transparents.

Ajoutez les champignons et l'ail puis laissez mijoter couvert à feu doux environ 10 minutes.

Versez le bouillon de légumes, les pommes de terres la feuille de laurier, le cumin et la purée de tomates.

Couvrez et laissez cuire encore 15 minutes.Pendant ce temps, dans une petite casserole, chauffez un peu le paprika avec 1 c. à s. de margarine. Incorporez à la goulash.

Salez, poivrez.

Servez comme plat principal ou comme accompagnement.