

Bramborový guláš

Kategorie: Ostatní omáčky

Hodnocení: nezhadáno

Počer porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

125 ml Šlehačka

1 kg brambor

1,5 lžíce mouky

majoránka

250 g špekáčky

3 lžíce oleje

kmín

sůl

mletá sladká paprika

Postup

Cibuli očistíme a nakrájíme nadrobno. Brambory oloupeme a nakrájíme na kostky.

Do rozpáleného hrnce nalijeme olej. Přidáme cibulku, kterou necháme zesklivatět. Pak přidáme brambory, papriku, kmín a vše podlijeme vodou. Brambory dusíme doměkka.

Mezitím oloupeme špekáčky a nakrájíme je na půlkolečka (podle chuti je můžeme i orestovat).

Když jsou brambory měkké, zahustíme guláš smetanou s trochou mouky a necháme provařit. Nakonec přidáme připravená kolečka špekáčků, okořeníme majoránkou a solí a dovaříme.

Hotový guláš podáváme nejlépe s čerstvým chlebem.