

# Kotlíkový guláš

Kategorie: Hovězí maso

Hodnocení: \*\*\*

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor:

## Suroviny

3 stroužky česnek

sůl

1 kg brambory

2 lžíce tuk

3 ks cibule

2 lžíce mouka

voda

2 lžíce kečup

pepř mletý

1 lžička paprika mletá

koření polévkové

500 g salám točený

## Postup

Cibuli nakrájíme na kolečka, osmahneme na tuku. Zасыpeme paprikou, moukou, osmahneme, přidáme kečup, zalijeme vodou, povaříme, osolíme a opepříme. Přidáme brambory nakrájené na kostky, povaříme, poté vložíme nakrájený měkký salám, utřený česnek, polévkové koření a ještě krátce povaříme.