

Guláš z uzeniny s paprikami

Kategorie: Nezařazeno

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

300 g točeného měkkého salámu

4 lžíce sádla

2 velké cibule

2-3 stroužky česneku

lžíce sladké mleté papriky

lžička mletého kmínu

1 lžíce hladké mouky

5 barevných paprik

kečup

pažitka

sůl, pepř

1 masox



Postup

Postup přípravy: Na sádle zpěníme drobně nakrájenou cibuli a část česneku, přidáme nakrájený salám, osmahneme, přidáme mletou papriku (kdo rád přidá si pálivou), kmín, zaprášíme moukou a zalijeme vývarem z masoxu, povaříme asi 10 minut, přidáme nakrájené papriky na jemné proužky a ještě 10 minut dusíme. Nakonec přidáme kečup, lisovaný zbytek česneku (dle své chuti) dochutíme solí a pepřem, posypeme sekanou petrželkou nebo pažitkou. Podáváme s brambory nebo s chlebem.