

Guláš bez masa

Kategorie: Houby

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience: 4 šálky pokrájených čerstvých hub (směs), 4 rajčata, 4 papriky, 4 brambory, olej, 3 větší cibule, sladká mletá paprika, drcený kmín, pepř, šálek smetany, hladká mouka, sůl, vegeta

Postup

Postup přípravy: Osmážíme na oleji jemně pokrájenou cibuli do sklovata, přidáme opražené houby, podusíme a potom přidáme pokrájená rajčata a papriky, brambory na kostičky a koření. Podlijeme vodou -asi 0,5 l.

Dusíme pod pokličkou asi 40 minut. Do smetany vmícháme mouku, kterou vlijeme do podušených hub a povaříme ještě asi 15 minut. Dle chuti dosolíme a dochutíme vegetou.

Podáváme s chlebem a nebo bramborovými noky.