

Cuketový guláš se zeleninou

Kategorie: Zelenina

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience::

1 menší cuketa

5 brambor

2 rajčata

1 paprika

3 cibule

4 lžíce oleje

1 lžíce hladké mouky

kousek masoxu

mletá sladká a pálivá paprika

mletý pepř

majoránka

sůl

Postup

Postup přípravy: Omytou, popř. oloupanou cuketu nakrájíme spolu s oloupanými brambory na kostičky (asi 2cm) Na oleji (možno přidat kousek nakrájené anglické slaniny) zpěníme jemně nakrájenou cibuli, přidáme duketu, brambory a na menší kousky nakrájená rajčata a papriku. Osmahneme, posypeme mletou sladkou a trochou pálivé papriky (dle chuti), přidáme pepř a znovu osmahneme. Podlijeme vodou, přidáme masox a dusíme pod pokličkou až je zelenina téměř měkká. Guláš zahustíme hladkou moukou, rozmíchanou v trošce vody (mléka nebo smetany) a za častého míchání vaříme ještě asi 5-10 minut. Hotový guláš dle chuti dosolíme, přidáme špetku majoránky. Podáváme s chlebem.