

Buřtguláš

Kategorie: Masové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Potřebujeme velký hrnec!

Dvě velké cibule nakrájím a hodím na rozpálený olej, když je zesklivatělá, posypu ji sladkou (příp ostrou) červenou paprikou. Nesmí se to nechat dlouho, jinak paprika zhořkne.

0,5 kg kuřecího točeňáku (6 noh telecích párků) nakrájím, a hodím na cibulku. Nechám opéci a pak zaliji horkou vodou a nebo vývarem do půlky hrnce. Oloupané a na kostky nakrájené brambory (tak 3kg) přidám, osolím to a vařím do měkka. Pak hrnec odstavím a nechám maličko prochladnout. Mezi tím si rozšlehám zakysanou smetanu (trochu rozředěnou studenou vodou) s polohrubou moukou a nebo Solamylem a opatrně vmíchám do prochladlého guláše (aby se smetana nezdrcla). Pak nechám znovu povařit, aby to zhoustlo do konzistence omáčky a mouka se zavařila.

Postup

Potřebujeme velký hrnec!

Dvě velké cibule nakrájím a hodím na rozpálený olej, když je zesklivatělá, posypu ji sladkou (příp ostrou) červenou paprikou. Nesmí se to nechat dlouho, jinak paprika zhořkne.

0,5 kg kuřecího točeňáku (6 noh telecích párků) nakrájím, a hodím na cibulku. Nechám opéci a pak zaliji horkou vodou a nebo vývarem do půlky hrnce. Oloupané a na kostky nakrájené brambory (tak 3kg) přidám, osolím to a vařím do měkka. Pak hrnec odstavím a nechám maličko prochladnout. Mezi tím si rozšlehám zakysanou smetanu (trochu rozředěnou studenou vodou) s polohrubou moukou a nebo Solamylem a opatrně vmíchám do prochladlého guláše (aby se smetana nezdrcla). Pak nechám znovu povařit, aby to zhoustlo do konzistence omáčky a mouka se zavařila.

Poznámka

Lubo