

Guláš s hub a paprik

Kategorie: Houby

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

2 větší cibule

5 lžící sádla

1 lžice hladké mouky

6 zelených paprik

kmín

sůl

2 lžice rajčatového protlaku nebo kečupu

1 lžička mleté sladké papriky

4 stroučky česneku

kousek masoxu

talíř houbové směsi

0,12 l zakysané smetany

Postup

Na sádle zpěníme nadrobno nakrájenou cibuli, vmícháme mletou sladkou papriku, mírně osmahneme. Přidáme sůl, kmín a nakonec na větší kousky nakrájené houby. Podlijeme vřelou vodou, přidáme kousek masoxu a dusíme. K houbám přidáme opečené nebo spařené sloupnuté papriky (nemusíme loupat, pokud nám to nevadí), nakrájené na hrubší kousky nebo plátky. Část paprik může být pálivá. Když jsou houby a papriky měkké přidáme utřený česnek a zalijeme kysanou smetanou do které jsme rozmíchali lžici mouky. Ještě chvíli podusíme. Můžeme přidat rajčatový protlak nebo kečup. Podáváme s chlebem.