

Houbový guláš obložený

Kategorie: Houby

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Uzené koleno

bobkový list

2 kuličky pepře

2 kuličky nového koření

šalvěj

2 cibule

0,5 kg hub

5 dkg slaniny

koření kari

kmín

mletý pepř

sůl

kostka masoxu

1 feferonka

1 lžička sladké mleté papriky

1 2 lžíce hladké mouky

2 vejce

2 papriky

2 rajčata

olivy

vývar

Postup

Uzené koleno s přidáním bobkového listu, pepře, nového koření, šalvěje a s půlkou cibule uvaříme doměkka. Mezitím očištěné houby pokrájíme na větší kousky a udusíme doměkka na rozškvařených kostičkách slaniny s kořením kari, kmínem, masoxem, mletým pepřem a solí. Při dušení je podléváme vývarem z uzeného masa. maso obereme z kostí, pokrájíme na kousky a přidáme k houbám. Potom vmícháme nadrobno nasekanou feferonku, na oleji osmaženou cibuli se sladkou mletou paprikou, zahustíme hladkou moukou rozšlehanou ve vodě, podusíme a přisolíme. Houbový guláš před podáním zdobíme na kolečka nakrájeným vejcem, pokrájenou zelenou paprikou a cibulí a na plátky nakrájenými, na slanině osmaženými rajčaty. Hotový houbový guláš obložíme olivami.