

Guláš z hub a paprik

Kategorie: Houby

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

8 dkg tuku

2 větší cibule

1 talíř houbové směsi

sůl

kmín

paprika sladká

0,25 kostky masoxu

5 zelených paprik

0,12 l kysané smetany

1 lžíce hladké mouky

4 stroužky česneku

1 lžíce rajčatového protlaku

Postup

Na tuku zpěníme nakrájenou cibuli, přidáme očištěné nakrájené houby, sůl, kmín, papriku, podlijeme vřelou vodou, přidáme masox a dusíme. K houbám přidáme spařené sloupnuté papriky nakrájené na kousky. Když jsou houby a paprika měkké, přidáme utřený česnek a vše zalijeme kysanou smetanou, do které rozkvedláme mouku, chvíli podusíme a můžeme zaprášit moukou. Místo smetany lze dát rajčatový protlak nebo kečup. Podáváme s chlebem nebo s bramborami.