

Guláš z václavek

Kategorie: Houby

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

0,5 kg čerstvých kloboučků mladých václavek

1 cibule

3 dl masového vývaru

2 lžíce hladké mouky

2 lžíce kečupu

2 lžíce másla

3 stroučky česneku

0,5 lžičky drceného kmínu

mletá sladká paprika

sůl

Postup

Kloboučky hub spaříme vařící vodou, necháme vyluhovat, slijeme a nakrájíme. Na másle osmahneme nakrájenou cibuli a česnek, přidáme houby, osolíme, okmínujeme, ochutíme mletou paprikou a dusíme asi 20 minut. Pak odstraníme pokličku a necháme odpařit šťávu. Houby poprášíme moukou, přidáme kečup a po troškách vývar a za stálého míchání povaříme. Podáváme s pečivem nebo s bramborem.