

Vydatný fazolový guláš

Kategorie: Uzené maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Postup

Na troše oleje osmahneme na kostičky nakrájený špek a přidáme na kolečka nakrájenou čabajku. Opečenou čabajku a špek vyjmeme na talíř a na zbytku oleje zpěníme cibulku. Přidáme lžičku papriky, napočítáme do tří (přesně! - aby nezhořklo) a zalijeme šťávou z konzerv. Přidáme 1 dcl vody a vaříme. Poté přidáme fazole a klobásu se špekem. Necháme provařit, zahustíme škrobem rozpuštěným v mléce a znovu provaříme.

Dochutíme solí a cukrem. Podáváme s pečivem, nejlépe chutná s toastovým chlebem opečeným do křupava.

Dobrou chuť