

Babgulyás (fazolový guláš)

Kategorie: Luštěniny

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: labuznik.com

Suroviny

špek

klobáska (nejlépe paraszt kolbász nebo jiná měkčí a trochu pikantní)

fazole v tomatové omáčce (mohou být i mexické)

kečup

cibule

zelená paprika

pepř

Pista (případně jiná chilli pasta)

Postup

Cibuli nakrájíme na měsíčky, papriky na proužky, klobásku na půlkolečka, špek na menší kostky (ale ne úplně malé). V hrnci rozejdeme trošku oleje, na tom opečeme špek, přidáme cibuli a papriky a za občasného míchání necháme chvíli smahnout (tak, aby zelenina byla trošku obdělaná, ale stále křupavá). Pak přidáme půlkolečka klobásky, které také chvíli opékáme. Na závěr přidáme fazole i s tomatovým nálevem. Vše dochutíme pálivým Pistou (nebo jinou chilli pastou), kečupem a pepřem. Krátce prohřejeme.

Představitelství se meze nekladou, takže se můžete na tomhle jídle ``vyblbnout`` - já někdy spolu s cibulí osmahnu i plátěčky česneku, místo klobásky dám kousek uzeného nebo ve finální fázi dochucování přidám do guláše ještě mletou sladkou papriku.

Je to rychlá večeře, kterou zvlášť dokáží ocenit pánové.:)

Doporučená příloha:

chléb