

Guláš z Václavek

Kategorie: Houby

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

čerstvé tvrdé Václavky

cibule

olej

česnek

sůl

kmín

sladká paprika

1 lžíce mouky nebo chleba

Postup

Václavky nahrubo nakrájíme, řádně vícekrát opláchneme a smícháme s drobně pokrájenou a na tuku zpěněnou cibulkou. Přidáme posekaný česnek, sůl, kmín a sladkou papriku. Dusíme asi 15 minut. Pak guláš zahustíme buď lžící mouky rozprášené po povrchu nebo strouhaným chlebem