

# Guláš bez masa

Kategorie: Houby

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

## Suroviny

4 šálky pokrájených čerstvých hub (směs)

4 rajčata

4 papriky

4 brambory

olej

3 větší cibule

sladká mletá paprika

drcený kmín

pepř

šálek smetany

hladká mouka

sůl

vegeta

## Postup

Osmažíme na oleji jemně pokrájenou cibuli do sklovata, přidáme omyté houby, podusíme a potom přidáme pokrájená rajčata a papriky, brambory na kostičky a koření. Podlijeme vodou -asi 0,5 l. Dusíme pod pokličkou asi 40 minut. Do smetany vmícháme mouku, kterou vlijeme do podušených hub a povaříme ještě asi 15 minut. Dle chuti dosolíme a dochutíme vegetou.

Podáváme s chlebem a nebo bramborovými noky.