

# Houbový guláš na smetaně

Kategorie: Houby

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

## Suroviny

čerstvé houby (hříby, křemenáče, růžovky, klouzky, nebo směs)

1 větší brambor

1 paprika

1 větší cibule

1 lžička mleté papriky

sůl

pepř

hořčice

smetana nebo mléko

kousek másla

## Postup

Na másle zpěníme nakrájenou cibuli, přidáme očištěné a nakrájené houby, na kostky nakrájený brambor a na kousky nakrájenou papriku. Osolíme, opepříme podlejeme vodou, nebo vývarem. Dusíme do měkka.

Zalejeme smetanou, ve které jsme rozkvedlali trochu polohrubé mouky. Dochutíme velkou lžící plnotučné hořčice a ještě chvíli povaříme. Podáváme sypané strouhaným sýrem. Nejlepší přílohou je tmavý chléb.