

Buřtguláš s chlebem

Kategorie: Ostatní slané

Hodnocení: nezhadáno

Počer porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

600 g točeného salámu

600 g brambor

4 cibule

2 lžíce sladké papriky

6 stroužků česneku

2 lžíce sádla

1 l vody

drcený kmín

majoránka

sůl

pepř

Postup

1. Cibuli nakrájíme najemno a salám na kolečka.
2. Do rozpáleného kotlíku dáme rozehrát sádlo, přidáme oloupaný, na plátky nakrájený točeňák, cibuli a drcený kmín. Restujeme dozlatova, poté zaprášíme paprikou a krátce orestujeme, zalijeme vodou, přidáme na kostky nakrájené oškrábané brambory (pokud máme rané, dáváme i se slupkou), osolíme a přivedeme k varu.
3. Jakmile jsou brambory měkké, dochutíme pepřem, majoránkou a česnekem. Buřtguláš podáváme s chlebem.