

Bramborový guláš s fazolemi



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 50min , Porce: 6

904 kalorií , **1 g** cukrů , **1 g** tuků , **26 g** bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/bramborovy-gulas-s-fazolemi>

Příprava

Na tuku zpěníme kostičky cibule, přidáme kolečka klobásky a dohromady lehce osmahneme, přisypeme papriku a zalijeme horkou vodou. Přidáme brambory, nakrájené na kostky, osolíme, okořeníme pepřem, kmínem a třeným česnekem a dusíme pod pokličkou doměkka. Když jsou brambory měkké, zahustíme moukou, rozmíchanou ve vodě, přidáme okapané fazole z konzervy a ještě chvíli provaříme. Tento bramborový guláš je rychlá podzimní večeře, zvláště když je ve všední den málo času na vaření.

Ingredience

- 1 kg brambor
- 2-3 domácí klobásy nebo jiné oblíbené
- 1 cibule
- 1 konzerva červených fazolí ve slaném nálevu
- 2 stroužky česneku
- sůl
- pepř
- kmín
- sladká paprika (může být i troška pálivé)
- 2-3 lžíce hladké mouky
- tuk

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Jídlo na každý den, Chudý student, Hlavní chod

