

Bramborový guláš



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 20min , Porce: 4

778 kalorií , 2 g cukrů , 1 g tuků , 8 g bílkovin

Autor: Vera

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

Příprava

Na sádle osmahneme nakrájenou cibulku a česnek (můžeme klidně trošičku vyškvařit i slaninu, pokud nám doma nadbývá). Přidáme nakrájené klobásky (fantazii se meze nekladou, takže špekáčky, dietní klobásky, točený nebo domácí či ostravské klobásky). Zasypeme sladkou a pálivou paprikou (můžeme přidat i kmín). Přidáme nakrájené brambory a zalijeme vodou. Vše vaříme, dokud nejsou brambory měkké. Pak zakápneme kečupem (já dávám i trochu sojovky) a dosolíme. Nakonec si rozmícháme hladkou mouku ve vodě a zahustíme.

Ingredience

- ✓ 4 klobásky nebo kus točeného
- ✓ 4-5 lžic sádla
- ✓ 2-3 středně velké cibule
- ✓ 2-3 stroužky česneku
- ✓ 5 lžiček sladké papriky
- ✓ 2 lžičky pálivé papriky
- ✓ 5-6 větších brambor
- ✓ troška kečupu
- ✓ 1-2 lžičky soli
- ✓ 4 lžíce hladké mouky



Tip k receptu

Pokud doma cokoli nadbývá, je mramborový guláš, stejně jako šunkofleky perfektní recept na to, abyste to spotřebovali.

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Klasika, Chudý student, Hlavní chod

