

# Bramborový paprikáš



Obtížnost:

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 40min  
Celkový čas: 50min , Porce: 8

**1200** kalorií , **0 g** cukrů , **0 g** tuků , **25 g** bílkovin

**Autor:** Jozef

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/bramborovy-paprikas>

## Příprava

Zemiaky očistíme a pokrájame na kocky. Na oleji opražíme cibuľu pokrájanú na drobno, pridáme mletú červenú papriku, soľ, bobkový list, cesnak a zemiaky. Podležeme trochou vriacej vody a dusíme do mäkka. Počas dusenia pridáme lečo. Nakoniec pridáme smotanu rozmiešanú s múkou a chvíľu povaríme. Uvarené posypeme posekanou petržlenovou vňaťou.



### Tip k receptu

Chuť paprikaše môžeme vylepšiť, keď súčasne s lečom pridáme dve na kolieska pokrájané domáce klobásy.

## Ingredience

- ✓ 1000 g brambor
- ✓ 2 cibule
- ✓ 2 stroužky česneku
- ✓ 50 ml olivového oleje
- ✓ 1 lžíce mleté sladké papriky
- ✓ sůl podle potřeby
- ✓ 1 bobkový list
- ✓ 250 ml zakysané smetany
- ✓ 2 lžíce hladké mouky
- ✓ 350 g sterilizovaného leča
- ✓ 1 lžička petrželové natě

## Kategorie

Maďarská, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod