

Guláš z václavek



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 50min , Porce: 4

425 kalorií , **7 g** cukrů , **25 g** tuků , **6 g** bílkovin

Autor: Barbora Dvouletá

Odkaz: <https://srecepty.cz/gulas-z-vaclavek>

Příprava

Kloboučky hub spaříme vařící vodou, necháme vyluhovat, slijeme a nakrájíme. Na másle osmahneme nakrájenou cibuli a česnek, přidáme houby, osolíme, okmínujeme, ochutíme mletou paprikou a dusíme asi 20 minut. Pak odstraníme pokličku a necháme odpařit šťávu. Houby poprášíme moukou, přidáme kečup a po troškách vývar a za stálého míchání povaříme. Podáváme s pečivem nebo s bramborem.

Ingredience

- ✓ 1/2 kg kloboučků čerstvých mladých václavek
- ✓ 1 cibule
- ✓ 3 dcl masového bujónu
- ✓ 2 lžice hladké mouky
- ✓ 2 lžice kečupu
- ✓ 2 lžice másla
- ✓ 3 stroužky česneku
- ✓ 0,5 lžičky drceného kmínu
- ✓ mletá sladká paprika
- ✓ sůl

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Podzim, Finančně náročnější, Houby, Něco extra, Labužník, Hlavní chod

