Bramborový guláš s kabanosem

Kategorie: Pokrmy

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 4

- brambory 5 ks
- špek 100 g
- kabanos 150 g
- cibule 1 ks
- sádlo 1 lžíce
- mouka 3 lžíce
- sladká paprika 2 lžíce
- pálivá paprika 1 lžička
- vývar 1.5 l
- kmín 1 lžička
- bobkový list 3 ks
- nové koření 5 kulička
- pepř 10 kulička
- majoránka 1 lžička

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Oloupeme jednu větší cibuli a nakrájíme najemno. Špek nakrájíme na kostičky a restujeme v kastrolu, až pustí tuk. Přidáme lžíci sádla a nakrájenou cibuli a smažíme do zlatavé barvy. Přidáme nakrájený kabanos, který spolu s cibulkou do křupava opečeme.

Přisypeme tři lžíce hladké mouky, osmažíme do světle hněda, hrnec dáme mimo zdroj tepla a přidáme dvě lžíce sladké papriky a lžičku pálivé (podle chuti). Můžeme přidat sušenou chilli

papričku, v cibulové jíšce mícháme do rozvonění (pozor, aby se paprika nespálila).

Zalijeme 1,5 l vývaru nebo vody (můžeme naředit napůl s mlékem) – rozmícháme dohladka, přidáme lžičku drceného kmínu, asi 3 bobkové listy, 5 kuliček nového koření a 10 kuliček celého pepře, osolíme a přidáme na větší kostky nakrájené brambory.

Vaříme do změknutí brambor a zhoustnutí omáčky.

Na závěr ochutnáme, dosolíme, dopepříme a ochutíme rozemnutou majoránkou, kterou už nevaříme.