Bramborový guláš I

Kategorie: Pokrmy

Autor: Bmilinka1991

Suroviny

Porce: 4

- Brambory 400 g
- Měkký salám (kabanos) 250 g
- Sladká paprika 1 lžíce
- Větší cibule 2 ks
- Olej 3 lžíce
- Sůl - dle chuti 2 špetka
- Několik kuliček celého pepře 8 ks
- Bobkový list 6 ks
- Hladká mouka 40 g
- Sádlo 40 g
- Pepř - dle chuti 1 špetka
- Česnek 1 stroužek
- Majoránka 1 špetka

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Cibuli oloupeme a nakrájíme najemno. Nasypeme ji na rozehřátý olej a lehce orestujeme. Kabanos oloupeme a nakrájíme na menší kousky. K cibuli přisypeme mletou papriku, krátce ji zpěníme a přidáme nakrájený salám. Dobře promícháme, zalijeme vlažnou vodou a osolíme.

2. Přivedeme k varu a přidáme celý pepř a bobkový list. Brambory oloupeme (nové brambory loupat nemusíte) dobře omyjeme a nakrájíme na větší kostky. Přisypeme je do vroucího guláše a uvaříme doměkka.

3. Na rozpuštěné sádlo nasypeme hladkou mouku a za stálého míchání usmažíme světlou jíšku, kterou zahustíme poloměkké brambory a dobře vše promícháme. Guláš dochutíme podle potřeby solí a pepřem, majorákou a lisovaným česnekem a ještě několik minut povaříme. Před podáváním z guláše vyndáme bobkový list.