

Bramborový guláš s mletým masem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Mleté maso 200 g
- Uzený bůček 100 g
- Cibule 2 ks
- Brambory 8 ks
- Drcený kmín 1 špetka
- Majoránka 1 špetka
- Mletá pálivá paprika 1 špetka
- Mletá sladká paprika 1 lžice
- Sůl 1 špetka
- Kysané mléko 100 ml
- Hladká mouka 1 lžice

Doba přípravy: 55 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Pokrájenou cibuli osmahneme dozlatova na uzeném bůčku nakrájeném na kostičky. Pak přidáme

maso, opečeme a vložíme brambory nakrájené na kostičky. Ještě opékáme, pak okoříme, osolíme a zalijeme sklenicí vody. Dusíme doměkka. Pak rozšleháme v kysaném mléce lžící mouky a guláš zahustíme. Krátce povaříme. Můžeme dochutit kouskem masoxu.