

Fazolový guláš

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: kuchtik.honza



Suroviny

Porce: 4

- Cibule velká 2 ks
- Olej 20 ml
- Špekáčky 2 ks
- Klobása 2 ks
- Česnek 2 stroužek
- Paprika sladká mletá 1 lžička
- Fazole bílé v nálevu 1 plechovka
- Fazole červené v nálevu 1 plechovka
- Fazole zelené v nálevu 1 plechovka
- Jíška instantní tmavá 1 lžíce
- Kečup 2 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cibuli nakrájíme najemno. V hluboké pánvi na rozpáleném oleji ji osmažíme.

Klobásy nakrájíme na kolečka, špekáčky na kostičky, vše přidáme na cibulku, vložíme pokrájený česnek a paprikové koření a orestujeme.

Do pánve přidáme všechny fazole a promícháme. Zalijeme vodou, aby směs plavala, a pod pokličkou necháme chvíli podusit.

Před koncem směs zahustíme jíškou, přidáme k dochucení kečup, sůl a pepř.

Na závěr vše necháme chvíli probublat a můžeme servírovat. Podáváme s čerstvým chlebem.