

# Pikantní buřtguláš

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



## Suroviny

**Porce:** 4

- Sádlo 50 g
- Cibule 1 ks
- Sladká paprika 1 lžíce
- Pálivá papriková pasta harissy 1 lžíce
- Česnek 2 stroužek
- Brambory 600 g
- Smetana nebo mléko 100 ml
- Hladká mouka 1 lžíce
- Papriková klobása 150 g
- Jarní cibulka 2 ks

**Doba přípravy:** 45 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Dušení

**Zařazení:** Večeře

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Na lžíci rozehřátého sádla zpěňte najemno nakrájenou cibuli. Přisypte papriku, přidejte protlak, promíchejte, orestujte a zalijte asi 200 ml vody. Do tohoto základu přidejte česnek nakrájený na plátky a oloupané pokrájené brambory na osminky. Osolte, opepřete a zakryté duste asi 15 minut.

Ve smetaně nebo mléce rozmíchejte mouku, zašlehejte k bramborám a míchejte do zhoustnutí. Podle potřeby dolijte vodu, přidejte pokrájenou uzeninu a zvolna vařte, až brambory změkknou. Hotový guláš na talířích posypejte nasekanou jarní cibulkou.