

Zeleninový guláš

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 4

- Brambory 600 g
- Zelené papriky 200 g
- Rajčata 200 g
- Cibule 2 ks
- Pažitka 1 špetka
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Olej 3 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Určen pro: Dietní

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Nasekanou cibuli a proužky zelených paprik lehce osmažíme v kastrolu na oleji, podlijeme trochou vody a 10 minut dusíme. Přidáme kostičky brambor, osolíme, opepříme a dodusíme do měkka. Před dokončením vmícháme plátky rajčat. Hotový pokrm sypeme sekanou pažitkou. Podáváme s chlebem.