

Houbový guláš z pýchavek

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 4

- Pýchavky houby 400 g
- Sádlo 100 g
- Kysaná smetana 100 ml
- Paprika sladká mletá 1 lžička
- Cibule 1 ks
- Paprika červená 2 ks
- Masox 1 kostka
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na sádle osmažíme cibuli, přidáme sladkou papriku a na nudličky nakrájenou papriku. Podusíme a po chvíli přidáme na plátky pokrájené pýchavky, osolíme, zalejeme vývarem a dusíme doměka. Do smetany přidáme mouku, vmícháme do guláše a krátce povaříme. Podáváme s pečivem.