

Guláš z hlívy ústříčné

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- hlíva ústříčná 300 g
- olej olivový 3 lžíce
- cibule 1 ks
- mouka hladká 1 lžíce
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- rajský protlak 100 ml
- voda 30 ml

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Hlívu omyjeme, nakrájíme na kostičky asi 3 x 3 cm a orestujeme na pánvi s olejem. Mezitím si v kastrůlku připravíme jíšku z cibule, oleje a mouky. Zalijeme ji vodou, přisypeme mletou papriku, osolíme, opepříme, přidáme protlak a vše mícháme a povaříme.

Přecedíme rovnou na restovanou hlívu. Ještě na úplně mírném ohni asi 15 minut dusíme, aby se chutě dobře pospojovaly. Podáváme s houskovým či bramborovým knedlíkem.