

Guláš z hlívy ústříčné II

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- hlíva ústříčná 600 g
- cibule 600 g
- česnek 6 stroužek
- sladká paprika 2 lžíce
- rajský protlak 80 g
- kmín 1 lžička
- majoránka 1 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

V kastrolu rozpálíme sádlo nebo olej, přidáme nadrobno nakrájenou cibuli a opékáme ji dozlatova.

Poté přisypeme mletou papriku, promícháme a přidáme na proužky nakrájenou hlívu.

Opečeme a podlijeme menším množstvím vody, přidáme protlak, utřený česnek, kmín, pepř a sůl. Přikryjeme pokličkou a necháme dusit.

Necháváme vydusit všechnu vodu až do fáze, kdy se hlíva začíná přichytávat ke dnu kastrolu, promícháme a dolijeme trochu vody. Tento postup opakujeme až do okamžiku změknutí hlívy.

Ve finále zasypeme majoránkou a již bez pokličky necháme odpařit přebytečnou vodu. Dochutíme solí a pepřem.

Podáváme s pečivem