

Vylepšený bramborový guláš

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- olej 20 ml
- cibule 1 ks
- paprika mletá 2 lžička
- brambory 6 ks
- paprika zelená 2 ks
- fazole červené 2 plechovka
- salám měkký 100 g
- mouka hladká 3 lžíce
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Na oleji zpěníme cibulku, přidáme na kostičky nakrájené brambory, zasypeme paprikou a osmahneme.

Zalijeme vodou a asi po 20 minutách přidáme zelenou papriku a po chvíli také fazole a salám. Ještě asi 10 minut povaříme.

Dle potřeby zahustíme moukou, osolíme a opepříme. Podáváme s chlebem.