

Srbský fazolový guláš

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- paprika červená 500 g
- bílé fazole 300 g
- tuku 80 g
- buřty 2 ks
- cibule 2 ks
- česnek 1 ks
- bobkový list 1 ks
- rajčatový protlak 1 lžíce

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Srbsko

Počet porcí: 4

Postup:

1. Přebrané fazole propláchneme studenou vodou, zalijeme studenou vodou a necháme nabobtnat
2. Po 3 hodinách je uvaříme doměkka s přísadou bobkového listu
3. Na drobně nakrájenou cibuli zpěníme na rozpáleném tuku, vmícháme mletou papriku, hned zalijeme několika lžicemi vody
4. Přidáme rajčatový protlak, kmín, rozetřený česnek, odkapané a oloupané fazole, a na tenké plátky nakrájené vuřty
5. Guláš krátce podusíme, okořeníme rozemnutou majoránkou, osolíme, přidáme papriky nakrájené na nudličky a ještě chvíli dodusíme.