

Fazolový guláš

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 5

- bílé fazole 300 g
- bůček 200 g
- tuk 40 g
- hladká mouka 20 g
- cibule 1 ks
- rajčatový protlak 2 lžíce

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

1. K den předem namočeným fazolím (necháme je ve stejné vodě, co jsme je máčely) přidáme na kostičky nakrájené uzené maso nebo klobásu a zvolna vše dohromady vaříme
2. Až jsou fazole i maso měkké, zahustíme je růžovou cibulovou zasmažkou, do které jsme před dokončením přidali červenou mletou papriku a dobře provaříli
3. Vše dohromady povaříme a podle chuti přidáme rajčatový protlak, případně trochu cukru.

Doporučení:

Guláš lze nastavit opečenou zeleninou, tu orestujeme spolu s cibulkou, pak ji zaprášíme moukou a dále pokračujeme dle receptu.