

Falešná gulášová polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- klobása 2 ks
- brambory 5 ks
- vývar 1 kostka
- cibule 1 ks
- nové koření 5 kulička
- celý pepř 3 kulička
- česnek 3 stroužek
- sladká paprika 1 lžice
- olej 4 lžice
- hladká mouka 2 lžice
- voda 1 l
- majoránka 1 lžička
- kmín 1.2 lžička

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Brambory oloupeme a nakrájíme na menší kostičky
2. V hrnci orestujeme na oleji cibuli oloupanou a nakrájenou na jemno dorůžova
3. Přidáme červenou papriku, promícháme s cibulí a ihned zalijeme teplou vodou
4. Dále přidáme nakrájené brambory, kostku vývaru a dochutíme kořením a solí

5. Za občasného míchání vaříme cca 25 minut (až brambory změknou)
6. Nakonec přihodíme na kolečka pokrájené klobásy a zahustíme moukou rozmíchanou cca ve 2 dcl studené vody
7. Vše promícháme a provaříme 5 minut
8. Nakonec přidáme prolisovaný česnek, popřípadě dosolíme a dochutíme pepřem.