

Guláš z václavek

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Lenka



Suroviny

Porce: 4

- sádlo 50 g
- cibule 1 ks
- sladká paprika 1 lžička
- václavka 600 g
- zelená paprika 4 ks
- rajský protlak 1 plechovka
- sůl 1 špetka
- majoránka 1 špetka
- kmín 1 špetka
- pepř 1 špetka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Vegetariáni

Způsob přípravy: Dušení

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na sádlo zpěníme nakrájenou cibuli, přidáme sladkou papriku, houby nakrájené na kostičky, papriku nakrájenou na kroužky a trochu rajčatového protlaku. Okořeníme a dusíme asi 25 min, pokud možno bez podlévání. Hotový guláš podáváme s chlebem nebo s bramborem.

