

Maďarský gulášek

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Lenka



Suroviny

Porce: 4

- cibule 1 ks
- anglická slanina 50 g
- houba 400 g
- paprika 1 ks
- salátová okurka 1 ks
- rajče 2 ks
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- cukr 1 lžička
- mletá pílivá paprika 1 špetka
- sladká mletá paprika 1 lžička
- smetana 200 ml
- hladká mouka 2 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Nakrájenou cibuli a slaninu necháme na oleji orestovat, přidáme nakrájené houby a dusíme. Pak přidáme nakrájenou papriku, okurku, rajče. osolíme, opepříme, okořeníme a osladíme a dusíme asi 10

min. Ve smetaně rozmícháme mouku a guláš zahustíme.