

Luxusní „buřtgulášek“

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- párky libové 500 g
- cibule 1 ks
- olej 3 lžíce
- paprika sladká mletá 1 lžička
- brambory 5 ks
- pepř 1 ks
- sůl 1 ks
- kmín 1 ks
- jíška 1 ks

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na tuku zpěníme nadrobno pokrájenou cibuli, přidáme na kousky nakrájené párky a orestujeme. Zaprášíme sladkou paprikou a zalijeme 1 l vody.

Brambory oškrábeme a pokrájíme na menší kousky, vložíme do hrnce a přidáme trochu kmínu. Takto za občasného míchání vaříme asi 15 minut, dokud nejsou brambory měkké.

Ke konci podle chuti opepříme, osolíme, a pokud je třeba, zaprášíme instantní jíškou. Necháme ještě přejít varem a můžeme podávat.

Poznámka:

Guláš můžeme dochutit kostičkou masoxu.

Chuť guláše lze obměňovat různými směsmi koření.

Pro zjemnění můžeme do hotového guláše přidat lžici másla nebo kečupu.

Podáváme s pečivem.