

Buřtguláš

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 6

- Párky 100 g
- Brambory 500 g
- Cibule 2 ks
- Sádlo 2 lžíce
- Kmín 1 špetka
- Majoránka 1 špetka
- Sladká paprika mletá 2 lžíce
- Sůl 2 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Nadrobno pokrájíme cibule a na sádle je necháme zezlátnout v hrnci. Přisypeme sladkou papriku, promícháme a zalijeme vodou, aby paprika nezhořkla.

Přidáme sůl, majoránku a kmín, oloupané a na kostičky nakrájené brambory a na kolečka nakrájené párky.

Vše vaříme až do změknutí brambor.

Poté v hrnku rozmícháme lžící hladké mouky s trochou vody a za stálého míchání buřtguláš zahustíme.

Ještě necháme mouku provařit a můžeme podávat.