

# Holandský guláš

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 4

- větší cibule 0.5 ks
- trocha sádlo 1 ks
- jemný kabanos (nebo drůbeží párky) 150 g
- bujon (nebo 750 ml vývaru) 0.5 ks
- brambory 2 ks
- zakysaná smetana 150 g
- hladká mouka 1 lžíce
- podle chuti vegeta 1 ks

**Doba přípravy:** 45 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Nizozemsko

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Nadrobno nakrájenou cibuli lehce osmahneme na sádle a přidáme nakrájený kabanos. Zalijeme vývarem nebo vodou a přidáme půl kostky bujonu a nadrobno nakrájené brambory.

Vaříme asi 20 minut na mírném plameni. Pak zahustíme zakysanou smetanou, do které vmícháme lžici hladké mouky. Ještě krátce vaříme, dokud nejsou brambory dostatečně měkké. Dochutíme špetkou vegety nebo polévkovým kořením. Můžeme podávat s chlebem.