# Buřtguláš z utopenců

## Kategorie: Pokrmy

## Autor: sarysek

## Suroviny

**Porce:** 4

- Utopenci 1 sklenice
- Zeleninové lečo 1 sklenice
- Olej 1 ks
- Koření 1 ks

**Doba přípravy:** 45 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Scedíme utopence (do misky, nálev dále použijeme), ze sítka vybereme vuřty a nakrájíme je na kolečka. Tím končí veškeré přípravné práce, teď už budeme jenom vařit a ochucovat.
Na pánvi nebo kastrolu rozehřejeme trochu oleje, ze sitka na to vyklopíme cibuli a podusíme doměkka - vlivem kyselého nálevu to trvá dost dlouho. Potom přidáme kolečka z vuřtů a opékáme tak dlouho, dokud je přichytávání únosné. Zaprášíme sladkou mletou paprikou, ev. s trochou papriky pálivé nebo gulášovým kořením a ihned podlejeme nálevem z utopenců.
Povaříme za stálého míchání a přidáme obsah skleničky zeleninového leča. Dále vaříme a dochucujeme podle svých zvyků: utřený česnek, magi, worchestr, sójová omáčka, mletý pepř, tabasko, ale určitě kečup nebo trochu cukru vzhledem k tomu, že nálevy jsou kyselé.
Zahuštění opět provedeme podle svých možností a zvyků: hotovou nebo připravenou jíškou, krájeným chlebem atd. Jakmile jsme spokojeni s chutí a hustotou, podáváme, nejlépe s chlebem.