

# Rychlý buřtguláš

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 1

- černý mletý pepř 1 ks
- olej 100 g
- kuchyňská cibule 2 ks
- brambory 1 kg
- sladká paprika - mletá 2 lžíce
- kmín - mletý 1 lžíce
- smetana - kysaná 125 ml
- sůl 1 ks
- mouka - hladká 1 lžíce
- salám - točený 300 g

**Doba přípravy:** 45 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 1

## Postup:

Rychlá, chutná večeře. A ještě lepší druhý den.

Nejprve si oloupeme brambory a na prkénku nakrájíme. To samé i se salámem. např.(točený salám, párek)

Vezmeme si elektrický sekáček a cibuli trochu rozsekáme. Já dávám hodně cibule, protože chuť je pak mnohem intenzivnější. Cibuli nasypeme do hrnce k oleji, necháme zesklivatět.

Vysypeme nakrájené brambory. Osolíme, opepříme, přidáme sladkou mletou papriku a kmín. Já vhodím ještě kostku bujónu. Přilijeme vodu.

Dáme na sporák a vaříme. Ke konci zahustíme (do smetany vmícháme hladkou mouku) a vlijeme do hrnce.

Z prkénka přisypeme salám nebo párek a chvíli vaříme.

Servírujeme s pečivem. (bagetkou, rohlíkem, chlebem)