

Vuřt guláš

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- drůbežího kabanosu nebo točeného salámu 500 g
- sádla 2 lžíce
- cibuli 5 ks
- sladké papriky 1 lžíce
- pálivé papriky 1 lžička
- hladké mouky 1 lžíce
- zelená paprika 1 ks
- majoránky 1 špetka
- česneku 2 stroužek
- sůl 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na sádle osmažíme drobně nakrájenou cibuli, přidáme kolečka salámu, osmahneme, zasypeme sladkou i pálivou paprikou a moukou, opečeme a zalijeme 3 dl vody. Přivedeme k varu, přidáme nakrájenou papriku, majoránku, utřený česnek, podle chuti přisolíme a krátce povaříme. Můžeme přidat i 1-2 lžíce smetany.

Poznámka:

Podáváme s rohlíkem.

Obměna: Na cibuli přidáme 300 g oloupaných a na kostičky nakrájených brambor, přidáme kmín a koření a dusíme podlité vodou, až brambory změknou. Salám dáváme až do hotového guláše jen prohrát.