

Gulášovka nebo buřtguláš

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- olej 5 lžíce
- kuřecí párek 4 ks
- brambory 4 ks
- **podle chuti**
- mletá pálivá paprika 1 špetka
- majoránka 1 ks
- mletá sladká paprika 1 balíček
- sůl 1 špetka
- cibule 1 ks
- mletý černý pepř 1 ks
- hladká mouka 1 lžíce

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Maďarsko

Počet porcí: 1

Postup:

Cibuli očistíme a nasekáme najemno. Brambory oloupeme a nakrájíme na kostičky. Párky nakrájíme na kolečka.

Na oleji nebo tuku, na který jsme zvyklí, osmahneme cibuli. Klidně jí dáme více. Cibuli nesmíme spálit. Zasypeme přiměřeným množstvím sladké papriky, klidně přidáme špetku pálivé. Na 3 litrový hrnec dávám celý sáček. Přidáme hladkou mouku a všechno společně chvíli mícháme a pražíme.

Přidáme na kostky nakrájené brambory a zalijeme vodou. Přidáme sůl, pepř a majoránku podle chuti a vaříme, dokud nejsou brambory měkké. Na posledních deset minut vaření přidáme na kolečka nakrájené párky a můžeme podávat.

Pokud gulášovku víc zahustíme na začátku moukou, máme z polévky buřtguláš. Je to velmi jednoduché a moc dobré, dělám ji nejméně jednou týdně, je vždy hned pryč.