

Rychlý buřtguláš

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- cibule 1 ks
- červená paprika 3 lžíce
- větší brambory 4 ks
- kmín 3 špetka
- buřt 2 ks
- masox 1 kostka
- **podle chuti**
- sůl 1 ks
- **podle potřeby**
- olej 1 ks
- sladká smetana 1 ks
- hotová jíška 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Cibuli oloupeme a nasekáme nadrobno, brambory oloupeme a nakrájíme na menší kostky. Uzeninu nakrájíme.

Do hrnce dáme na rozpálený olej zpěnit cibuli, až zesklovatí, přidáme nakrájenou uzeninu, brambory, zasypeme červenou paprikou, trochou kmínu a chvíli dusíme. Poté zalijeme nejlépe vroucí vodou,

přidáme 1 kostku masoxu a vaříme do změknutí brambor. Ještě než jsou brambory hotové, přidáme sladkou smetanu a jíšku, ještě chvíli povaříme, dochutíme solí.

Tímto je rychlý buřtguláš hotový a můžeme jej podávat.