

Guláš z hlívy ústříčné

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- **podle chuti**
- sůl 1 ks
- mletá sladká paprika 1 ks
- mletý černý pepř 1 ks
- drcený kmín 1 ks
- **podle potřeby**
- voda 1 ks
- brambory 1 ks
- hlíva ústříčná 1 ks
- olej 1 ks
- cibule 1 ks
- hraška 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Bez lepku

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Cibuli oloupeme a nakrájíme nadrobno. Hlívu ústříčnou očistíme a nakrájíme na kousky. Brambory oloupeme a nakrájíme na kousky.

Na cibuli orestujeme hlívu ústřičnou. Když je málo hlívy, můžeme přihodit i trochu žampionů, lehce osolíme, opeříme a přidáme drcený kmín. Potom stáhneme směs z ohně, přidáme asi lžíci až dvě mleté papriky a zamícháme.

Vrátíme směs zpět na oheň a hned zalijeme vařící vodou z konvice. Vody přidáme tolik podle obliby. Přidáme oloupané nakrájené brambory a pod pokličkou vaříme do změknutí brambor. Nakonec zahustíme hraškou (ochucená směs hrachu a bezlepkových obilovin) rozmíchanou ve vodě. Podle chuti dosolíme, opeříme, trochu povaříme a je hotovo.

Guláš z hlívy ústřičné podáváme jako chutný a zdravý a hlavní chod.