

Houbový guláš

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- houba čerstvá 1 kg
- cibule 2 ks
- česnek 4 stroužek
- paprika mletá sladká 1 lžíce
- vegeta 1 lžíce
- masox 1 ks
- točený salám 200 g
- mouka hladká 3 lžíce
- paprika červená 1 ks
- olej 1 hrnek
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cibuli a česnek oloupeme a jemně posekáme. Houby očistíme a pokrájíme. Točený salám nakrájíme na kostky. Rozehřejeme si olej a zpěníme na něm cibuli a česnek. Přidáme papriku, připravené houby, nakrájený salám a orestujeme. Podlijeme vývarem z masoxu a dusíme doměkka. Do vývaru přidáme pár proužků červené papriky, nebo feferonky. Zahustíme moukou rozkvedlanou ve studené vodě a provaříme na mírném ohni ještě 10 minut. Dochutíme vegetou, solí a pepřem podle chuti.

Poznámka:

Houbový guláš podáváme s chlebem nebo těstovinami. Může být i houskový knedlík.