Rybí guláš

Kategorie: Polévky

Autor: afaltynkova

Suroviny

Porce: 4

- File z tresky 500 g
- Brambory 8 ks
- Cibule 2 ks
- Oravská slanina 130 g
- Rajče 1 ks
- Zelená paprika 1 ks
- Sušená chilli paprička 1 ks
- Česnek 3 stroužek
- Sladký kečup 1 ks
- Červená paprika 1 ks
- Pepř, sůl, majoránka 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cibuli si nakrájíme nadrobno a spolu se slaninou ji dáme smažit, smažíme ji na mírném ohni, protože dobře osmažená cibule - to je základ dobrého guláše. Dokud se cibule se slaninou smaží, brambory si nakrájíme na kostky. Rajče necháme chvilku odstát a potom stáhneme slupku dolů. Spolu s paprikou jí pak nakrájíme nadrobno. Cibule se nám zatím osmažila a je čas přidat červenou papriku, promícháme. Podlijeme vodou, přidáme nakrájené brambory, kečup, papriku, rajče, chilli papričku, kmín, pepř a sůl. Necháme vařit dokud brambory nebudou polouvařené, vody přidáme tolik, aby byly

brambory zalité.