

Rychlá pivní gulášovka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Vývar z kostky 1 l
- Brambory 500 g
- Světlé pivo 2 dl
- Pikantní klobásy 2 ks
- Cibule 2 ks
- Hotová jíška 1 lžíce
- Česnek 4 stroužek
- Olej 1 dl
- Sladká paprika mletá 1 špetka
- Majoránka 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Oloupanou cibuli a česnek nakrájíme nadrobno, klobásu nakrájíme na půlkolečka a vše orestujeme v hrnci na oleji. Zaprášíme mletou paprikou, promícháme a zalijeme vývarem. Pak do hrnce přidáme oloupané a na kostičky nakrájené brambory, osolíme, opepříme a pomalu vaříme, dokud nejsou brambory měkké. Polévku zahustíme lžící jíšky, dochutíme majoránkou a pomalu dovaříme, až jsou brambory měkké. Nakonec přilijeme pivo a necháme ho v polévce už jen krátce prohřát.