

Bramborový guláš III

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 5

- brambory 800 g
- lahůdkové párky 300 g
- slanina 100 g
- česnek 4 stroužek
- cibule 2 ks
- vývar 1.2 l
- drcená majoránka 0 ks
- mletá červená paprika 0 ks
- sůl 0 ks
- pepř 0 ks
- hladká mouka 1 lžíce
- sádlo 1 lžíce
- kmín 0 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

1. Brambory oloupeme a nakrájíme na větší kousky
2. V hrnci na tuku rozpustíme slaninu nakrájenou nadrobno, přidáme jemně nakrájenou cibuli, přisypeme mletou papriku, zalijeme 1/4 l vývaru a přivedeme k varu
3. Vložíme připravené brambory, okořeníme kmínem, pepřem, osolíme a podusíme do poloměkka

4. Z tuku a hladké mouky připravíme zasmažku, kterou zředíme 1/4 l vývaru, za stálého míchání necháme provařit, pak zahoustlý vývar přilijeme k bramborům

5. Přidáme česnek utřený se solí a brambory dovaříme, před koncem hodíme do guláše nakrájené lahůdkové párky a dochutíme drcenou majoránkou, případně přisolíme.

Poznámka:

koření dáváme podle chuti