

Bramborový guláš z červené čočky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- brambory 250 g
- červená čočka 100 g
- cibule 50 g
- vegetariánský turisták 100 g
- **podle chuti**
- drcený kmín 1 ks
- sůl 1 ks
- mletá sladká paprika 1 ks
- **podle potřeby**
- petrželová nať 1 ks
- olej 15 g
- hladká mouka 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Vegetariáni

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Středně velkou cibuli oloupeme a nakrájíme na drobné kousky. Brambory oloupeme a nakrájíme na menší kostičky. Vegetariánský turisták nakrájíme na kostičky. Petrželovou nať nasekáme nadrobno.

Na oleji osmahneme nakrájenou cibuli. Když je cibule měkká, zaprášíme ji mletou paprikou a zalijeme asi 500 - 750 ml vody. Necháme ještě chvíli povařit a přisypeme sůl a kmín. Přidáme syrové brambory, vaříme zhruba 5 minut a potom přidáme červenou čočku (v suchém stavu, není potřeba ji namáčet).

Vaříme asi 10 minut pod pokličkou, dokud nejsou brambory i čočka měkké. Pokud se nám zdá guláš řídký, zahustíme ho hladkou moukou rozmíchanou v troše vody. Nakonec přidáme nakrájený

vegetariánský turisták a nasekanou petrželovou nať.

Bramborový guláš z červené čočky ihned podáváme jako hlavní chod.