Bramborový guláš V

Kategorie: Pokrmy

Autor: karel.abra

Suroviny

Porce: 4

- Brambory 1 kg
- Slanina 150 g
- Kabanos 150 g
- Cibule 3 ks
- česnek 3 stroužek
- Přepuštěné máslo 4 lžíce
- Sladká paprika mletá 2 lžíce
- Ocet 1 lžička
- Drůbeží vývar 1 l
- Bobkový list 2 ks
- Majoránka 1 lžíce
- Kmín mletý 1 špetka
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Zakysaná smetana 3 lžíce

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory oloupeme a nakrájíme na 3 cm velké kostky. Slaninu a kabanos nakrájíme na kousky. Cibuli a česnek oloupeme a najemno nasekáme.

Ve větším hrnci rozehřejeme 3 lžíce přepuštěného másla a necháme na něm zesklovatět cibuli. Přidáme česnek a slaninu a opékáme, až je slanina křupavá.

Hrnec odstavíme a směs necháme trochu vychladnout. Přimícháme mletou papriku a trochu octa. Pak zalijeme drůbežím vývarem. Přidáme bobkové listy, majoránku, kmín, sůl a pepř.

Nakonec vmícháme kostky brambor a guláš vaříme asi 30 minut. Pokud by byl guláš příliš řídký, vyjmeme několik kostek brambor, rozmixujeme je a znovu přimícháme do guláše.

Kabanos opečeme na pánvi na zbývajícím horkém přepuštěném másle a přidáme ho do guláše krátce před koncem vaření.

Po naservírování na talíře můžeme na porci dát kopeček zakysané smetany.