

ideální na chatu

Ingredience: *1 kg brambor, 50 g sádla, 1 velká cibule, 1 stroužek česneku, 1 lžíce sladké mleté papriky,*
1 vrchovatá lžíce hladké mouky, 500 g měkké uzeniny, 1 kostka bujónu, majoránka,
libeček, sůl, kmín

Postup: Syrové brambory oloupeme a nakrájíme na kostičky. Oloupeme cibuli a nakrájíme ji také na drobné kostičky. Do většího hrnce dáme sádlo a na sádle osmažíme jemně nakrájenou cibuli. Přidáme kmín, papriku, brambory, kostku bujónu, sůl, majoránku, libeček a rozetřený česnek. Zalijeme do poloviny vodou a dusíme pod pokličkou dokud brambory nezměknou.

Přidáme salám nakrájený na kostičky nebo na nudličky a zaprášíme moukou.

Pokud se obáváme žmolků, můžeme mouku také rozkvedlat v hrnečku v troše mléka nebo vody a vlít do guláše a zamíchat. Chvilku ještě podusíme, potom dolijeme vodu a ještě krátce povaříme.

Poznámka: Jednoduché jídlo, které lze uvařit v jednom hrnci je ideální na chatu či chalupu nebo na jednoduchou večeři. Použít lze jak měkký salám, tak třeba špekáčky či jinou měkkou uzeninu