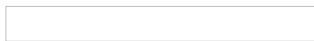


Bramborový paprikáš



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 50min , Porce: 8

1200 kalorií , **0 g** cukrů , **0 g** tuků , **25 g** bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/bramborovy-paprikas>

Příprava

Zemiaky očistíme a pokrájame na kocky. Na oleji opražíme cibulu pokrájanú na drobno, pridáme mletú červenú papriku, soľ, bobkový list, cesnak a zemiaky. Podležeme trochou vriacej vody a dusíme do mäkka. Počas dusenia pridáme lečo. Nakoniec pridáme smotanu rozmiešanú s múkou a chvíľu povaríme. Uvarené posypeme posekanou petržlenovou vňaťou.

▣ Tip k receptu

Chuť paprikaše môžeme vylepšiť, keď súčasne s lečom pridáme dve na kolieska pokrájané domáce klobásy.

Ingredience

- 1000 g brambor
- 2 cibule
- 2 stroužky česneku
- 50 ml olivového oleje
- 1 lžíce mleté sladké papriky
- sůl podle potřeby
- 1 bobkový list
- 250 ml zakysané smetany
- 2 lžíce hladké mouky
- 350 g sterilizovaného leča
- 1 lžička petrželové natě

Kategorie

Maďarská, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod