Bramborový guláš

Obtížnost:

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 20min , Porce: **4**

778 kalorií , **2 g** cukrů , **1 g** tuků , **8 g** bílkovin

Autor: Vera

Odkaz: https://srecepty.cz/bramborovy-gulas

Příprava

Na sádle osmahneme nakrájenou cibulku a česnek (můžeme klidně trošičku vyškvařit i slaninu, pokud nám doma nadbývá). Přidáme nakrájené klobásky (fantazii se meze nekladou, takže špekáčky, dietní klobásky, točený nebo domácí či ostravské klobásky). Zasypeme sladkou a pálivou paprikou (můžeme přidat i kmín). Přidáme nakrájené brambory a zalijeme vodou.

Vše vaříme, dokud nejsou brambory měkké. Pak zakápneme kečupem (já dávám i trochu sójovky) a dosolíme. Nakonec si rozmícháme hladkou mouku ve vodě a zahustíme.

Tip k receptu

Pokud doma cokoli nadbývá, je bramborový guláš, stejně jako šunkofleky perfektní recept na to, abyste to spotřebovali.

Ingredience

- 4 klobásky nebo kus točeného
- 4-5 lžic sádla
- 2-3 středně velké cibule
- 2-3 stroužky česneku
- 5 lžiček sladké papriky
- 2 lžičky pálivé papriky
- 5-6 větších brambor
- troška kečupu
- 1-2 lžičky soli
- 4 lžíce hladké mouky

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročné, Klasika, Chudý student, Hlavní chod