



## Bramborový guláš s uzeninou

Ingredience

brambory: **4** ks  
párek nebo klobása: **1** ks  
cibule: **1** ks  
stroužky česneku: **2** ks  
olej nebo sádlo  
kmín  
sladká paprika  
sůl  
pepř  
hladká mouka  
zakysaná smetana  
jarní cibulka

### STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Méně dietní, ale chutné

**Na oleji nebo kousku sádla necháme orestovat cibuli, přidáme na kostičky nakrájené brambory, na kolečka nakrájenou uzeninu, orestujeme, zaprášíme paprikou a zalijeme horkou vodou podle požadované hustoty. Osolíme, opeříme, okmínujeme, přidáme prolisovaný česnek a vaříme asi 5 minut. V troše...**

## Bramborový guláš s uzeninou - recept

Na oleji nebo kousku sádla necháme orestovat cibuli, přidáme na kostičky nakrájené brambory, na kolečka nakrájenou uzeninu, orestujeme, zaprášíme paprikou a **zalijeme horkou vodou** podle požadované hustoty. Osolíme, opepříme, okmínujeme, přidáme prolisovaný česnek a vaříme **asi 5 minut**. V troše zakysané smetany rozmícháme trochu hladké mouky, přilijeme a necháme provařit **asi 15 minut**. Bramborový guláš je hotový, jakmile jsou brambory měkké.

**Bramborový guláš s uzeninou** se nakonec dochutí trochou majoránky, ozdobí zakysanou smetanou a nadrobno nakrájenou jarní cibulkou.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí