



Houbový guláš

Ingredience

houby - hrst: **2 ks**
cibule: **1 ks**
hladká mouka: **1 PL**
hovězí vývar: **300 ml**
sladká paprika: **1 PL**
sůl
pepř
majoránka

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zlatá střední cesta

Houby očistíme, nakrájíme na malé kousky a podusíme na cibulce. Zasypeme červenou paprikou, zaprášíme lžicí mouky, zalijeme horkým vývarem a pár minut houbový guláš povaříme. Přidáme sůl, pepř a majoránku. Houbový guláš podáváme s těstovinami nebo pečivem.

Houbový guláš - recept

Houby očistíme, nakrájíme na malé kousky a podusíme na cibulce. Zasypeme červenou paprikou, zaprášíme lžicí mouky, zalijeme horkým vývarem a pár minut houbový guláš povaříme. Přidáme sůl, pepř a majoránku.

Houbový guláš podáváme s těstovinami nebo pečivem.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí