

Chalupářský guláš

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 4

- Houby 300 g
- Paprika bílá 2 ks
- Cibule 2 ks
- Rajčata 4 ks
- Brambory 500 g
- Uzenina (salám, buřty, klosása) 200 g
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Paprika sladká mletá 2 lžička
- Olej 4 lžíce
- Masox 1 kostka
- Kmín 1 lžička

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

do kastrolu dáme zpěnit 2 velké cibule a přidáme houby/zmražené nebo čerstvé.sůl ,pepř a kmín. 20 minut dusíme. pak přidáme na proužky nakrájenou papriku a dusíme dalších 20 minut. pak přidáme syrové brambory nakrájené na kostičky. rajská jablíčka oloupaná a nakrájená na kostičky přidáme,

když jsou brambory skoro měkké. podle potřeby podléváme vodou. pro zlepšení chutě přidáme kostku masoxu. uzeninu nakrájenou na kostičky přidáme když jsou brambory měkké a pouze ji prohřejeme.