

Houbový guláš

Časová náročnost: 40 minut

Seznam přísad

10 ks	větší čerstvé houby
100 g	sádlo
5 ks	cibule
1 lžička	drcený kmín
500 g	maso na guláš (např. hovězí, ale může být i srnčí apod.)
1 lžíce	hladká mouka
	sůl
	pepř mletý
4 lžíce	rajský protlak
1 lžíce	sladká červená paprika
dle chuti	smetana



Postup přípravy

Houby očistíme a pokrájíme na plátky či kousky. Na sádle osmažíme nahrubo pokrájenou cibuli a pokrájené houby, ke kterým v průběhu smažení přisypeme drcený kmín. Maso si mezitím pokrájíme na kostky, přidáme na pánev a také orestujeme. Poprášíme hladkou moukou, osolíme, opepříme, přidáme rajsý protlak a červenou papriku. Guláš podlijeme horkou vodou a maso podusíme doměkka. Na závěr můžeme podle chuti zjemnit trochou smetany. Podáváme buď s čerstvým chlebem, nebo s knedlíky.