

Chutný buřt guláš

Ingredience:

2 ks buřt
1 lžička sůl
1 ks cibule
1 ks bobkový list
1 lžička majoránka
1.5 - 2 lžíce mletá sladká paprika
2 ks velké brambory
2 plátky chléb
2 lžíce polohrubá mouka
0.3+0.2 litru vody
másto na osmahnutí cibule
kečup



Postup přípravy

Cibuli oloupeme a nakrájíme najemno. Buřty nakrájíme na kostičky. Brambory oštouháme a nakrájíme na kostičky.

Na pánvi na oleji lehce osmahneme cibuli nakrájenou najemno, přidáme na kostičky nakrájené vuřty a brambory. Přidáme mletou papriku a za minutu přesypeme do hrnce. Osolíme, přidáme mletý pepř, majoránku, bobkový list a zalijeme vodou (0.3 litru). Chvilí podusíme, dokud nebudou brambory měkké.

Nakonec přidáme asi lžíci kečupu na zjemnění chuti, 2 krajíce chleba natrhané na malé kousky bez kůrky a guláš zahustíme jíškou (0.2 litru studené vody + mouka).

Buřt guláš podáváme teplý s čerstvým pečivem.

