

Chutný buřt guláš

Ingredience:

2x2 ks buřt
2x1 ks cibule
2x2 ks velké brambory
2x2 lžičce mletá sladká paprika

3 ks bobkový list
2 lžička sůl
2 lžička majoránka
4 plátky chléb
1,5 litru vařící vody

sádlo na osmahnutí cibule
kečup



Postup přípravy

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

Z důvodu množství následující provedeme 2x.

Na pánvi na sádle lehce osmahneme cibuli nakrájenou najemno, přidáme na kostičky nakrájené buřty a brambory. Přidáme mletou papriku a za minutu přesypeme do hrnce.

Osolíme, přidáme mletý pepř, majoránku, bobkový list a zalijeme vařící vodou (1,5 litru). Chvilí podusíme, dokud nebudou brambory měkké.

Nakonec přidáme asi 3 lžičce ostrého kečupu a 4 krajíce chleba natrhané na malé kousky bez kůrky. Odstavíme z ohně a necháme rozpustit chleba.

Buřt guláš podáváme teplý s čerstvým pečivem.

