

Buřtguláš

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Nakrájenou cibulku zpěníme na sádle. Přidáme nakrájené špekáčky a osmahneme je. Přisypeme cca 2 polévkové lžíce papriky a vše promícháme. Přilijeme trošku horké vody z konvice a zamícháme. Po minutě přidáme na kostky nakrájené brambory a zalijeme vše horkou vodou. Opět promícháme a osolíme. Přidáme prolisovaný česnek, majoránku, kečup, kmínu a promícháme. Vaříme do změknutí brambor a případně zahustíme.

Ingredience

- **Brambory** - 500 g
- **Cibule volná** - 80 g
- **Česnek** - 3 g
- **Jedlá sůl vakuová** 1 kg - 4 g
- **Kmín celý** - 3 g
- **Sádlo** - 15 g
- **Majoránka** 7 g - 3 g
- **Paprika sladká** 35 g - 15 g
- **Pepř černý mletý** 20 g - 4 g
- **Originál české kuřecí špekáčky** 1 000 g - 400 g
- **Ketchup Master se sušenými rajčaty** 530 g - 20 g
- **Podravka rajčatový protlak v tubě** 120 g - 15 g

VYTVORENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

