

Guláš z hub a brambor

Počet porcí: 2

Doba přípravy: 60 minut

Postup přípravy

Cibulku zpěníme na oleji, přidáme papriku, kmín, pepř a bobkový list. Krátce orestujeme a vložíme nakrájené houby se špetkou tymiánu. Podlijeme vodou, osolíme a dusíme asi 10 minut. Poté přidáme nakrájené brambory a zvolna dodusíme. Dle potřeby zahustíme moukou rozšlehanou ve vodě a rozšlehaným vejcem.

Ingredience

- **Brambory** - 220 g
- **Cibule volná** - 60 g
- **Vejce** - 60 g
- **Jedlá sůl** - 2 g
- **Kmín celý** - 4 g
- **Houby čerstvé** - 250 g
- **Tymián čerstvý** - 2 g
- **Bobkový list 5 g** - 0.4 g
- **Paprika sladká 35 g** - 4 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 2 g
- **Olej slunečnicový** - 45 g
- **ARAX Mouka ovesná celozrnná bezlepková hladká 300 g** - 20 g

