



Bramborový guláš s klobásou

Ingredience:

4 porce
4 cibule
6 stroužků česneku
3 pol. lžíce sádla
2 pol. lžíce tomatový protlak
3 pol. lžíce sladká mletá paprika
2 pol. lžíce vinný ocet (nechat projít varem)
2 ks bobkový list
Kmín
Majoránka
10 středně velkých lojovitých brambor
2 upečené oloupané červené a žluté papriky
1l hovězího vývaru
300g [Klobása s paprikou](#) nebo točený salám
Olej
Sůl, kajenský pepř
2 kyselé okurky
Zakysaná smetana

Postup:

Cibuli a česnek nakrájíme na drobno. Cibuli osmahneme na sádle do tmava a přidáme česnek, kmín, protlak a ještě jednou zarestujeme. Stáhneme z ohně a zaprášíme paprikou, zastříkneme octem, přidáme bobkový list a zalijeme vývarem. Přivedeme k varu a na mírném ohni vaříme 45 min. Vyjmeme bobkový list a tyčovým mixérem rozmixujeme. Přidáme brambory nakrájené na kostičky a vaříme do měkka cca 20 min. Pokud má uzenina silné střívko, oloupeme jej a nakrájíme na plátky asi ½ cm silné a zprudka opečeme na kvalitním oleji. Uzeninu vyndáme na sítko a necháme okapat. Opečenou uzeninu přidáme do guláše a necháme provařit 10 min. Guláš stáhneme z ohně a dochutíme solí a pálivou paprikou. Pokud není guláš dost hustý, můžeme vyndat pár brambor, které rozmixujeme a vzniklou kaší guláš dohustíme. Pečenou loupanou papriku nakrájíme na kostičky a se stejně nakrájenou okurkou a majoránkou přidáme těsně před servírováním jako ozdobnou vložku. Můžeme zdobit i zakysanou smetanou.

