


Kluci v akci

Guláš z kapusty

Přestože je kapustový buřtguláš především z kapusty, voní nám i po vypečených špekáčkách a dobré, nejlépe maďarské, mleté paprice. 

6 porcí

2 lžíce sádla
1 velká cibule
4 špekáčky
2 lžíce hladké mouky
1 menší hlávka kapusty
5 brambor
2 stroužky česneku
2 lžičky mleté sladké papriky
mletý pepř
kmín
sůl

Špekáčky oloupeme a nakrájíme podle libosti na kolečka, půlkolečka nebo kostky.

Cibuli nakrájenou na kostičky opečeme na sádle dosklovata, přidáme špekáčky, kmín, zaprášíme paprikou a moukou, lehce opražíme a za stálého míchání zalijeme vodou. Přidáme nakrájenou kapustu a brambory, osolíme. Přiklopené vaříme, až jsou brambory měkké, dochutíme pepřem.