

## Houbový guláš

---

asi půl litru očištěných a pokrájených pevnějších lesních hub

2 větší cibule oloupané a nakrájené na kostičky

olej

voda

zeleninový bujon

2 lžičky sladké papriky

1 lžička uzené papriky

1 lžička koření do guláše

sůl, pepř

2 lžičky hladké mouky na závrtok

Cibulku zesklivatíme na oleji, vložíme houby, zalijeme vodou, přidáme koření a zvolna vaříme asi půl hodiny. V půl hrnku vody rozmícháme mouku a opatrně vmícháme do guláše, za občasného míchání ještě 10 minut provaříme. Dochutíme podle vlastních preferencí. Podáváme s chlebem , bramborem nebo knedlíkem. Případně můžeme zvlášť uvařené brambory vložit přímo do guláše a budeme mít houbový bramborový guláš.

---

--- recepty od efči --- <http://www.hubatici.cz> ---