Buřtguláš

Ingredience

- olej
- Cibulka
- Měkký salám (točeňák apod.)
- brambory
- Sladká i pálivá paprika
- máslo
- mouka hrubá
- Sůl, kmín
- česnek

Postup

Na oleji osmahneme najemno nakrájenou cibuli. Přidáme na kostky nakrájený salám, osmahneme, přidáme kus másla, 2 lžíce hrubé mouky a zasypeme červenou paprikou. Osmahneme, zalijeme studenou vodou a vaříme 20 minut. Pak přidáme na kostky nakrájené brambory, sůl, kmín a vaříme do změknutí brambor. Na závěr můžeme přidat i česnek.

Zdroj: cilka.eu