

Guláš z hlívy

Eva Pleslová

Ingredience

Postup

Hlívu povaříme ve slané vodě asi 10 minut. Nakrájíme na větší kousky. Na pánvi osmahneme cibuli s trochou česneku , nakrájeného na plátky, přidáme papriku a koření podle chuti. Podlijeme vodou, necháme chvíli povařit, vložíme hlívu a dusíme asi 15 minut. Pak přidáme kapii nakrájenou na kostky a dusíme do měkka. Zahustíme trochou jíšky. Guláš lze smíchat s předem uvařenými bramborami nebo jíst s pečivem, rýží apod. Navrch lze posypat natí z mladé cibulky.