# Houbový guláš

Časová náročnost: 40 minut

## Seznam přísad

| | |
|---|---|
| 10 ks | větší čerstvé houby |
| 100 g | sádlo |
| 5 ks | cibule |
| 1 lžička | drcený kmín |
| 500 g | maso na guláš (např. hovězí, ale může být i srnčí apod.) |
| 1 lžíce | hladká mouka |
| | sůl |
| | pepř mletý |
| 4 lžíce | rajský protlak |
| 1 lžíce | sladká červená paprika |
| dle chuti | smetana |



## Postup přípravy

Houby očistíme a pokrájíme na plátky či kousky. Na sádle osmažíme nahrubo pokrájenou cibuli a pokrájené houby, ke kterým v průběhu smažení přisypeme drcený kmín. Maso si mezitím pokrájíme na kostky, přidáme na pánev a také orestujeme. Poprášíme hladkou moukou, osolíme, opepříme, přidáme rajský protlak a červenou papriku. Guláš podlijeme horkou vodou a maso podusíme doměkka. Na závěr můžeme podle chuti zjemnit trochou smetany. Podáváme buď s čerstvým chlebem, nebo s knedlíky.