

Guláš z húb a zemiakov

Počet porcií: 2

Čas prípravy: 45 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Cibuľku speníme na oleji, pridáme papriku, rascu, čierne korenie, hubové korenie a bobkový list. Krátko orestujeme a vložíme nakrájané huby so štipkou tymianu. Podlejeme vodou, osolíme a dusíme asi 10 minút. Potom pridáme nakrájané zemiaky a zvolna dodusíme. Podľa potreby zahustíme múkou rozšľahanou vo vode a rozšľahaným vajcom.

Ingrediencie

- **Bezlepková múka Nomix 1 kg** - 20 g
- **Zemiaky** - 150 g
- **Cibuľa voľná** - 50 g
- **Olej repkový** - 45 g
- **Vajcia** - 50 g
- **Mleté čierne korenie** - 2 g
- **Tymián** - 2 g
- **Rasca** - 4 g
- **Paprika sladká mletá** - 4 g
- **Bobkový list** - 0.5 g
- **Huby čerstvé** - 250 g
- **Jedlá soľ** - 3 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

