Guláš s kuřecích jater s houbami

Suroviny:

1/2 – 3/4 kg kuřecích jater, 1/2 – 3/4 kg cibule, 3 stroužky česneku, 3 lžíce sádla, 2 dcl. láku z okurek, jeden větší brambor, 1-2 cm výhonku zázvoru, sůl, 1/4 lžičky mletého pepře, 1/2 lžičky drceného kmínu, 3 lžičky sladké papriky, 1/4 – 1/2 pálivé papriky (dle nátury). 4 větší žampióny. Houby mohou být klasické (pokud zrovna rostou), žampióny, jidášovo ucho, atd.

Příprava:

V kastrólu rozpustíme sádlo, přidáme jemně nakrájenou cibuli a osmahneme do sklovitého povrchu cibule. Přidáme česnek a opraná játra, rozkrájená na menší kousky. Mícháme. Až jsou játra podušená přidáme na jemno nakrájený zázvor, kmín, pepř, 2 lžičky sladké papriky, pálivou papriku, houby a necháme 5 – 10 min podusit. Mícháme a dáváme pozor, aby jsme to nepřipálili. Poté přidáme lák z okurek a trochou vody, přikryjeme pokličkou a dusíme cca 1/2 hodiny na mírném ohni. Občas zamícháme. Syrový oloupaný brambor nastrouháme na struhadle na jemnou kašičku a přidáme do guláše na zahuštění. Přidáme také lžičku sladké papriky na zabarvení. Promícháme a necháme povařit. Pokud je guláš hodně hustý, podle potřeby naředíme vařící vodou. Dosolíme podle chuti. Na talíři posypeme jemně nakrájeným pórkem a podáváme s čerstvým pečivem nebo chlebem.

ngg_shortcode_0_placeholder ngg_shortcode_1_placeholder

Dobrou chuť přeje Tonda OK2WPA