

# *Guláš z hlívy ústříčné*



## **Suroviny:**

*Hlíva ústříčná (jedno obchodní balení),  
cibule,  
paprika,  
dvě rajčata,  
mletá sladká paprika,  
kostka vývaru (zeleninový),  
mouka hladká,  
olej na smažení*

## **Postup:**

*Na pánvi zpěníme cibulku, když začíná sklovatět přidáme nakrájenou a očištěnou hlívu ústříčnou osmahneme. Přidáme sladkou papriku a rychle podlijeme. Přidáme kostku vývaru, nakrájenou papriku a rajče, dusíme do měkka. Zahustíme moukou dle potřeby, povaříme deset minut a podáváme s houskovým knedlíkem nebo celozrnným chlebem.*

*Doba vaření cca 40 min, příprava 15 min.*





















