

## Bramborový guláš

Ingredience na 4 porce:

- 4 brambory
- 1 mrkev
- ¼ litru smetany (šlehačky)
- 2 polévkové lžíce polohrubé mouky
- sůl
- mletá paprika
- kmín
  
- vařené vejce
- 2 cibule
- chléb

Pokrájené brambory a mrkev uvaříme do měkka ve vodě s kmínem. Zalejeme smetanou smíchanou s moukou, solí a paprikou. Uvedeme do varu a provaříme. Nakonec přidáme cibuli nadrobno pokrájenou. Podáváme s vařeným vejcem (nebo sojovými boby) a chlebem.

