

Hríbový paprikáš

Napísal codify

Nedeľa, 22 August 2010 13:09 - Posledná úprava Štvrtok, 03 Máj 2012 18:13



Takže pokračujem infom z hubobrania...:-) Samozrejme, že sme si hríbky pripravili, očistili a nakrájali na

Pôvodne sme toto dielko nazvali - falošná držková...ale viac to vystihuje - hríbový paprikáš. Postup je totožný s varením našej obľúbenej držkovej.

Pripravili sme si kotlík. Pretože, keď je teplo sedíme, oddychujeme a papáme len vonku, v prístrešku. Nuž a tam máme krb s kotlíkom. Tam si vyvárame... K tomu košík dreva, nejaký špamprdlík a ideme na to.

K paprikášu potrebujeme :

- masť, cibuľku, papriku, slaninku, múku hladkú, hríbky na pásiky, koreniny a vodu.

Roztopíme slaninku na masť a v tom podusíme cibuľku, trochu posolíme a vložíme aj papriku na pásiky. Potom zahustíme múkou za stáleho miešania...(mimoriadne múkou, pretože my používame výhradne zemiakový škrob ale s hríbkami je lepšia múka...) Až je konzistencia akurát, zamiešať sladkú papriku, gulášové korenie, kmín a rozmiešať vodou.

{gallery}hriby/bedlvan{/gallery}

Hríbový paprikáš

Napísal codify

Nedeľa, 22 August 2010 13:09 - Posledná úprava Štvrtok, 03 Máj 2012 18:13

Po prevarení vložiť hríbky, dokoreniť, dosoliť a variť asi 25 min. A dielko je hotové. Mimoriadne jednoduché a veľmi chutné. Rozsah nášeho kotlíku je do 14 litrov. Ale vzhľadom k miešacím prácam sa dá seriózne narábať tak s 10 - 11litrami. Takže hríbkový paprikáš alebo falošná dršková ? :-)

{gallery}hriby/bedlvan/bed{/gallery}



Nuž a v nedeľu na obed sme si alternatívne dali k paprikášu knedličku...Výborné.