

# | PŠTROSÍ GULÁŠ S PEČENÝMI PAPRIKAMI A CIBULÍ |

700 g	pštrošího masa na guláš	sůl
100 g	pštrošího sádla	pepř
1,5 l	pštrošího vývaru	drcený kmín
5	velkých cibulí	gulášová paprika
4	stroužky česneku	

Na pštroším sádle osmahneme dozlatova nadrobno nakrájenou cibuli. Přidáme nakrájené pštroší maso. Orestujeme. Poprášíme paprikou, přidáme drcený kmín a maso podlijeme pštroším vývarem. Vaříme na mírném plameni doměkka. Ke konci přidáme česnek a majoránku. Dochutíme solí a pepřem. Pokud použijeme dostatečné množství cibule, nemusíme jakkoli zahušťovat.

## Pečené papriky s cibulí

1	paprika červená	2	červené cibule
1	paprika zelená		tymián
1	paprika žlutá		olivový olej

Papriky a cibuli nakrájíme na proužky. Dáme do pekáčku, zakapeme olivovým olejem. Přidáme tymián, osolíme a vložíme do trouby na 180 stupňů, pečeme cca 15 min.