



# Tsjechische Republiek

## **Bramborový guláš s klobásou**

*Aardappelgoulash met worst*

600 gr. aardappelen

2 uien

1 tl. karwijzaadjes

2 - 3 tl. heet paprikapoeder ("Rosenscharf")

1 - 2 el. bloem of maïzena

100 gr. champignons

100 gr. worst

2 el. tomatenpuree

2 - 3 teentjes knoflook (de liefhebbers mogen er nog een paar teentjes bovenop doen)

1 tl. vegeta of bouillon (poeder of een half blokje)

1 groene paprika

een snuf marjolein

zout en peper

Bak de gesnipperde ui glazig in wat olie, samen met de karwijzaadjes. Haal het van het vuur en strooi er het paprikapoeder overheen. Schep het goed om, zet het terug op het vuur en giet er een half liter water bij. Breng het aan de kook. Schil de aardappelen en snij ze in blokjes. Die gaan in de pan. Laat ze koken tot ze half zacht zijn.

Meng de bloem (of de maïzena) met een klein beetje water. Giet het bij de goulash en roer het goed om. Nu gaan de in plakjes gesneden champignons, in schijven gesneden worst, de tomatenpuree, het knoflook en de vegeta (of bouillonpoeder) erbij. Breng het weer aan de kook en laat het zachtjes sudderen tot de aardappelen gaar zijn.

Snij de groene paprika in dunne reepjes. Als de aardappelen gaar zijn gaan die er doorheen, samen met een snuf marjolein. Laat het een paar minuutjes goed doorwarmen. Afproeven op peper en zout en je kunt aan tafel. Neem er een stukje stevig brood bij en je hebt de rest van de dag niets meer nodig.