

# Bramborový guláš na neděli



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 45min  
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

283 kalorií , 0 g cukrů , 30 g tuků , 0 g bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: <https://srecepty.cz/bramborovy-gulas-na-nedeli>

## Příprava

Brambory oškrábeme, omyjeme a nakrájíme na kostičky. Cibuli oloupeme, nakrájíme na drobno, oloupaný česnek nasekáme na menší kousky a prso nakrájíme na kostky. Na oleji osmažíme cibuli do sklovita a poté na ní opékáme nakrájené kuřecí maso dokud není měkké. Přidáme pepř, kmín, papriku, protlak, promícháme a zalijeme trochou teplé vody. Dále do guláše přidáme brambory, česnek, bujón, přiklopíme a dusíme asi 15 minut, až jsou brambory skoro měkké. V nepatrném množství vody rozmícháme mouku a guláš zahustíme. Poté guláš chvíli provaříme, dosolíme, ochutíme majoránkou a sušenou petrželkou.

## Ingredience

- ✓ 1 kuřecí prso
- ✓ 1 střední cibule
- ✓ 4 střední brambory
- ✓ česnek dle chuti
- ✓ 2 lžíce slunečnicového oleje
- ✓ 1/4 lžičky mletého černého pepře
- ✓ 1/4 lžičky mletého kmínu
- ✓ 1 lžička mleté papriky
- ✓ 2 lžíce rajského protlaku
- ✓ 1 drůbeží bujón nebo sůl
- ✓ hladká mouka
- ✓ 1 lžička majoránky
- ✓ 1 lžička sušené petrželky

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Drůbež a králík, Zelenina, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod



