

Debrecínský guláš



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 1h 5min , Porce: 4

1826 kalorií , **0 g** cukrů , **133 g** tuků , **69 g** bílkovin

Autor: Evík

Odkaz: <https://srecepty.cz/debrecinsky-gulas>

Příprava

Slaninu nakrájíme na kostičky a necháme jí rozškvařit a poté na ní osmažíme nadrobno nakrájenou cibuli dozlatova. Přidáme pokrájené papriky, rajčata a maso nakrájené na menší kostky. Vše podusíme společně. Když je maso skoro měkké, přidáme na kostičky nakrájené brambory, osolíme, opepříme a dusíme doměkka. Zaprášíme moukou, povaříme a poté podáváme nejlépe s pečivem.

Ingredience

- ✓ 500 g vepřového maso
- ✓ 2 cibule
- ✓ 50 g slaniny
- ✓ 2 papriky
- ✓ 5 rajčat
- ✓ 500 g brambor
- ✓ 1 lžíce hladké mouky
- ✓ troška pepře
- ✓ špetka soli

Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Finančně nenáročné,
Maso, Zelenina, Rodina, Hlavní chod

