

Fazolový guláš starého rančera



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 50min
Celkový čas: 1h 20min , Porce: 6

392 kalorií , **12 g** cukrů , **28 g** tuků , **5 g** bílkovin

Autor: Evík

Odkaz: <https://srecepty.cz/fazolovy-gulas-stareho-rancera>

Příprava

Fazole si namočíme den předem do studené vody. Druhý den,povaříme spolu s bobkovým listem doměkka. Uzené maso povaříme a vývar uschováme. Maso nakrájíme na kostičky. Na oleji zpěníme nakrájenou cibuli, přidáme maso, posypeme sladkou paprikou, přidáme kečup, zalijeme vývarem a přidáme fazole. Promícháme a zahustíme jíškou. Dochutíme česnekem. Podáváme s čerstvým chlebem a zapijíme nejlépe pivem.

Ingredience

- 250 g fazolí
- 200 g uzeného masa
- 2 cibule
- 5 stroužků česneku
- 2 lžíce slunečnicového oleje
- 6 bobkových listů
- 4 lžíce kečupu
- 1 troška instantní tmavé jíšky
- 3 lžíce mleté papriky

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Luštěniny, Klasika, Rodina, Hlavní chod

