

Guláš z kance



Obtížnost: 

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 2h 0min
Celkový čas: 2h 15min , Porce: 4

827 kalorií , 0 g cukrů , 20 g tuků , 104 g bílkovin

Autor: Milena

Odkaz: <https://srecepty.cz/gulas-z-kance>

Příprava

Cibule nakrájíme na jemno a dozlatova osmažíme na sádle. Přidáme nakrájené maso a smažíme, dokud se maso ze všech stran nezatáhne. Přidáme rozetřený česnek, kmín, papriku, sůl a pepř dle chuti. Přidáme vodu a dusíme, dokud maso není dostatečně měkké. Přidáme víno, jíšku a dochutíme dle vlastního uvážení.

Ingredience

- ✓ 500 g kančího masa na guláš
- ✓ 2 lžíce sádla
- ✓ 2 větší cibule
- ✓ 5 stroužků česneku
- ✓ 2 lžičky mleté papriky
- ✓ sůl
- ✓ pepř
- ✓ 200 ml červeného vína
- ✓ 500 ml vody
- ✓ 1 lžička kmínu
- ✓ 1 lžíce instantní jíšky

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Zvěřina, Něco extra, Labužník, Hlavní chod