

Gulášovka - co dům dal



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 5min , Čas vaření: 55min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 5

1607 kalorií , **1 g** cukrů , **125 g** tuků , **75 g** bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: <https://srecepty.cz/gulasovka-co-dum-dal>

Příprava

Omyté žaludky uvaříme do měkka. Mezitím oškrábané brambory a cibuli nakrájíme na kostičky a papriky, slaninu a uzené maso na nudličky. Oloupaný česnek nasekáme. Cibuli usmažíme na oleji do růžova, přidáme slaninu a orestujeme. Poté zaprášíme hladkou moukou a usmažíme jíšku. Odstavíme, vmícháme koření a sladkou papriku. Nakrájené brambory zalijeme vývarem a vaříme skoro do měkka. Přidáme česnek, nakrájené papriky a zahustíme jíškou. Přidáme bujóny, chvíli povaříme a vložíme nakrájené uzené maso, nakrájené žaludky a lístky majoránky. Necháme přejít varem a odstavíme.

Ingredience

- 300 g kuřecích žaludků
- 4 brambory
- 3 malé papriky
- 1 cibule
- 3 stroužky česneku
- 100 g anglické slaniny
- 200 g uzeného masa
- 5 lžic slunečnicového oleje
- 3 lžíce hladké mouky
- 4 lžičky koření Maďarský guláš
- 1 lžička mleté papriky
- 1 lžička čerstvé majoránky
- 2 kostky hovězího bujónu

Kategorie

Česká, Rychlovka

