

# Kedlubnový guláš s uzeninou



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 30min  
Celkový čas: 50min , Porce: 4

**314** kalorií , **6 g** cukrů , **30 g** tuků , **1 g** bílkovin

**Autor:** Mall

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/kedlubnovy-gulas-s-uzeninou>

## Příprava

Cibuli očistíme, nakrájíme na kolečka a osmažíme na oleji. Přidáme nasekanou feferonku, mletou papriku, kedluben nakrájený na kostičky a kečup. Vše osmažíme a zalijeme horkým vývarem. Osolíme, opeříme a dusíme do měkka. Nakrájené párky opečeme na trošce oleje a přidáme do guláše společně s prolisovaným česnekem. Krátce povaříme. Guláš podáváme posypaný nasekanou petrželovou natí.

## Ingredience

- 150 g cibule
- 1 feferonka
- olej
- mletá paprika
- 500 g kedlubnu
- 2 lžíce ostrého kečupu
- 400 ml zeleninového vývaru
- sůl
- mletý pepř
- 150 g dietních párků
- 1 stroužek česneku
- petrželová nať

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Léto, Finančně nenáročná, Zelenina, Rychlovka, Chudý student, Hlavní chod