

Párkový guláš se smetanou



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 30min , Porce: 3

633 kalorií , 0 g cukrů , 56 g tuků , 13 g bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: <https://srecepty.cz/parkovy-gulas-se-smetanou>

Příprava

Cibuli oloupeme a nakrájíme na drobno. Oloupaný česnek nastrouháme na jemno a párky nakrájíme na tenká kolečka. Na oleji usmažíme cibuli do lehkého zružovění, přidáme nakrájené párky a mírně je opečeme. Vše zasypeme mletou paprikou, promícháme a zalijeme vodou. Přidáme rajský protlak, hořčici, bujón, sójovou omáčku a česnek. V polovině smetany rozmícháme mouku, přilijeme k párkům a za stálého míchání provaříme. Poté přidáme zbytek smetany, dochutíme solí a odstavíme. Párkový guláš se smetanou podáváme s houskovým knedlíkem.

Ingredience

- ✓ 200 g tenkých vepřových párků
- ✓ 1 cibule
- ✓ 4 lžíce slunečnicového oleje
- ✓ 2 lžičky mleté papriky
- ✓ 1 lžička rajčatového protlaku
- ✓ 1 lžička sojové omáčky
- ✓ 1 lžíce plnotučné hořčice
- ✓ 1 stroužek česneku
- ✓ 1 kostka bujónu
- ✓ 500 ml smetany na vaření
- ✓ 200 ml vody
- ✓ 2 lžíce hladké mouky

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Mléčné výrobky a vejce , Jídlo na každý den, Rychlovka, Rodina, Hlavní chod



