

# Řecký Guláš



Obtížnost: 

Čas přípravy: 25min , Čas vaření: 1h 0min  
Celkový čas: 1h 25min , Porce: 4

**1295** kalorií , **1 g** cukrů , **123 g** tuků , **35 g** bílkovin

**Autor:** jirina1967

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/recky-gulas>

## Příprava

Na rozehřátém oleji osmahneme ze všech stran maso nakrájené na kostky a přidáme cibuli nakrájenou nadrobno. Vše chvíli opékáme, pak osolíme, opepříme, vmícháme papriku, mírně podlijeme a dusíme. Podle potřeby podléváme. Nakonec šťávu zaprášíme moukou, povaříme a dochutíme. Jednotlivé porce guláše posypeme na talíři sýrem, poté obložíme natvrdo uvařenými a na plátky nakrájenými vejci a ochutíme citronem. Podáváme s vařenou rýží.

## Ingredience

- ✓ 6 lžic oleje
- ✓ 600 g vepřové plece nebo ramínka
- ✓ 1 cibule
- ✓ sůl
- ✓ mletý pepř
- ✓ 1 lžička mleté sladké papriky
- ✓ 1 lžíce hladké mouky
- ✓ 4 lžíce strouhaného sýru
- ✓ 3 vejce
- ✓ 1 citrón

## Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Finančně nenáročné,  
Maso, Rodina, Hlavní chod