

# Slezský guláš



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 45min  
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

**1544** kalorií , **0 g** cukrů , **32 g** tuků , **217 g** bílkovin

**Autor:** Evík

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

## Příprava

Na sádle osmažíme nadrobno nakrájenou cibuli, přidáme k ní maso nakrájené na nudličky, osolíme jej, opepříme a za stálého míchání osmahneme. Přidáme zeleninové lečo, nakrájené žampiony, hrášek a celé poprášíme mletou paprikou. Podlijeme vodou a dusíme pod pokličkou zvolna do měkka. Podáváme s knedlíky nebo s pečivem.

## Ingredience

- ✓ 1 kg vepřové kýty
- ✓ 1 cibule
- ✓ 1 lžíce sádla
- ✓ 250 g žampionů
- ✓ 125 g hrášku
- ✓ 1 sklenka zeleninového leča
- ✓ špetka soli
- ✓ troška pepře
- ✓ troška mleté sladké papriky

## Kategorie

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

