

# Uzenářský guláš s cuketou



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 25min  
Celkový čas: 35min , Porce: 3

484 kalorií , 0 g cukrů , 45 g tuků , 3 g bílkovin

Autor: Jana Smidži

Odkaz: <https://srecepty.cz/uzenarsky-gulas-s-cuketou>

## Příprava

Do kastrolu nalijeme olej a přidáme na kostičky nakrájenou cibuli. Zpěníme, přihodíme párky nakrájené na kolečka nebo kostičky, osmažíme a nakonec přidáme brambory rovněž nakrájené na kostičky. Osolíme, opepříme, zalijeme vývarem a přidáme kuličky nového koření. Povaříme asi 10 minut. Pak vmícháme sladkou papriku, cuketu nastrouhanou nahrubo a rozmačkaný česnek. Opět 10 minut povaříme. Nakonec dochutíme majoránkou a zahustíme smetanou, ve které jsme rozmíchali trochu mouky. Na talíři posypeme pažitkou.



### Tip k receptu

Je to tak trochu jiný bramborový guláš, ale opravdu velice chutný.

## Ingredience

- ✓ 3 lžíce oleje
- ✓ 1 cibule
- ✓ 2 debrecínské (libové) párky
- ✓ 2 střední brambory
- ✓ 1 lžička soli
- ✓ pepř
- ✓ 1 l drůbežího (hovězího) vývaru
- ✓ 3 kuličky nového koření
- ✓ 1 lžíce mleté papriky
- ✓ 1 cuketa (asi 25 cm)
- ✓ 2 stroužky česneku
- ✓ 1 lžička majoránky
- ✓ 2 dcl sladké smetany
- ✓ 1 lžíce hladké mouky
- ✓ 1 lžíce pažitky

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Rodina, Hlavní chod

