

Vepřový guláš z kýty



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 40min , Porce: 3

672 kalorií , **0 g** cukrů , **37 g** tuků , **66 g** bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: <https://srecepty.cz/veprovy-gulas-z-kyty>

Příprava

Maso omyjeme a nakrájíme na malé kousky, nebo na nudličky. Cibuli oloupeme a nakrájíme na drobno. V hrnci rozejdeme olej, přidáme maso a nakrájenou cibuli. Maso s cibulí opékáme tak dlouho, dokud cibulka nezačne tmavnout. Poté přidáme gulášové koření, oloupaný a nastrouhaný česnek, promícháme a ihned podlijeme vodou. Dusíme do změknutí masa. Guláš dle potřeby dosolíme a zahustíme hladkou moukou rozmíchanou ve studené vodě. Hotový vepřový guláš z kýty podáváme s chlebem, knedlíkem, nebo těstovinami.



Ingredience

- 300 g vepřové kýty
- 2 lžíce slunečnicového oleje
- 4 lžičky gulášového koření
- 1 cibule
- hladká mouka
- 2 stroužky česneku
- sůl

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Jídlo na každý den, Rychlovka, Rodina, Hlavní chod