

# Záhorácký guláš



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

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

**2209** kalorií , **0 g** cukrů , **0 g** tuků , **11 g** bílkovin

**Autor:** bookmen

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

## Příprava

Na sádle zpěníme dozlatova drobně nakrájenou cibuli, přidáme maso nakrájené na větší kousky a osmažíme. Vmícháme papriku, osmahneme, přidáme rozsekané, předem namočené houby, osolíme, podlijeme vývarem a dusíme téměř doměkka. Šťávu vydusíme do tuku, zaprášíme moukou, osmahneme, zalijeme vodou a rozmícháme. Zelí nakrájíme na nudličky, se špetkou cukru vmícháme do guláše, vše dodusíme doměkka a zjemníme smetanou.



### Tip k receptu

Příloha: jakýkoli knedlík

## Ingredience

- ✓ 600 g vepřové plece
- ✓ 70 g sádla
- ✓ 3 ks cibule
- ✓ 3 lžičky sladké mleté papriky
- ✓ 1 hrst sušených hub
- ✓ 400 g bílého zelí
- ✓ 200 ml smetany
- ✓ 1 lžička cukru krystal
- ✓ 1 lžička soli
- ✓ 2 lžíce hladké mouky

## Kategorie

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

