

Zeleninový guláš s masem

Obtížnost: □□□□□

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

184 kalorií , **0 g** cukrů , **20 g** tuků , **0 g** bílkovin

Autor: Evík

Odkaz: <https://srecepty.cz/zeleninovy-gulas-s-masem>

Příprava

Na oleji zpěníme nakrájenou cibuli a osmahneme na kostky nakrájené maso, osolíme, podlijeme a přidáme trochu mleté papriky. Poté přidáme zeleninu, přisolíme podle potřeby a dusíme doměkka. Na konci přidáme rajčatový protlak a podusíme. Podáváme s brambory anebo s chlebem.

Tip k receptu

Místo konzervy vepřového masa můžeme dát uzeninu.

Ingredience

- 1 sáček mražené zeleninové směsi
- 3 lžíce olivového oleje
- 1 cibule
- mletá paprika
- 3 lžíce rajčatového protlaku
- 1 vepřové ve vlastní šťávě

Kategorie

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