

Zeleninový guláš s vepřovým masem



Obtížnost: 

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 4

2179 kalorií , **0 g** cukrů , **202 g** tuků , **56 g** bílkovin

Autor: jessynka

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

Příprava

Vepřové maso nakrájíme na kostky, osolíme, opeříme a opaprikujeme. Na másle zpěníme drobně nakrájenou cibuli, přidáme maso, osmahneme a za občasného podlévání dusíme do poloměkka. Mezitím očistíme a omyjeme kapustu, kedlubny a brambory oloupeme a omyjeme, kapustu nakrájíme na nudličky, ostatní na kostičky, vložíme k masu, ochutíme lisovaným česnekem, osolíme a dusíme, až zelenina změkne.

Ingredience

- ✓ 500 g libového vepřového masa
- ✓ 1 hlávka mladé kapusty
- ✓ 2 cibule
- ✓ 2 jarní mladé kedlubeny
- ✓ 100 g másla
- ✓ 200 g brambor
- ✓ 2 stroužky česneku
- ✓ mletá paprika
- ✓ pepř
- ✓ sůl

Kategorie

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