

Znojemský guláš z párků



Obtížnost: 

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 50min , Porce: 4

961 kalorií , **0 g** cukrů , **14 g** tuků , **56 g** bílkovin

Autor: jessynka

Odkaz: <https://srecepty.cz/znojemsky-gulas-z-parku>

Příprava

Oloupané a na kolečka nakrájené párky opečeme na sádle do červena, k nim přidáme na kostičky nakrájenou cibuli, necháme ji zpěnit, přidáme na nudličky nakrájené okurky, hořčici, pepř, papriku, podle chuti přisolíme, zaprášíme moukou a v případě potřeby podlijeme vodou nebo vývarem a ještě chvíli podusíme. Podáváme s chlebem nebo bramborami. Dobrou chuť.

Ingredience

- ✓ 400 g párků
- ✓ 3 větší sladkokyselé okurky
- ✓ 40 g sádla
- ✓ 30 g hladké mouky
- ✓ 2 větší cibule
- ✓ hořčice
- ✓ mletý pepř
- ✓ mletá paprika
- ✓ sůl

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Rychlovka, Chudý student, Hlavní chod