

Bramborový guláš na neděli



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

283 kalorií , **0 g** cukrů , **30 g** tuků , **0 g** bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: <https://srecepty.cz/bramborovy-gulas-na-nedeli>

Příprava

Brambory oškrabeme, omyjeme a nakrájíme na kostičky. Cibuli oloupeme, nakrájíme nadrobno, oloupaný česnek nasekáme na menší kousky a prso nakrájíme na kostky.

Na oleji osmažíme cibuli do sklovita a poté na ní opékáme nakrájené kuřecí maso dokud není měkké. Přidáme pepř, kmín, papriku, protlak, promícháme a zalijeme trochou teplé vody. Dále do guláše přidáme brambory, česnek, bujón, přiklopíme a dusíme asi 15 minut, až jsou brambory skoro měkké.

V nepatrném množství vody rozmícháme mouku a guláš zahustíme. Poté guláš chvíli provaříme, dosolíme, ochutíme majoránkou a sušenou petrželkou.

Ingredience

- 1 kuřecí prso
- 1 střední cibule
- 4 střední brambory
- česnek dle chuti
- 2 lžíce slunečnicového oleje
- 1 lžička mleté papriky
- 2 lžičky rajského protlaku
- 1 drůbeží bujón nebo sůl
- hladká mouka
- 1 lžička majoránky
- 1 lžička sušené petrželky
- 1/4 lžičky mletého černého pepře
- 1/4 lžičky mletého kmínu

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Drůbež a králík, Zelenina, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod

