

Krůtí guláš s kysaným zelím

Kategorie: [Maso](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- cibule 1 ks
- červená paprika 1 ks
- zelená paprika 1 ks
- česnek 2 stroužek
- sůl 1 špetka
- krůtí stehna bez kosti 500 g
- slunečnicový olej 4 lžíce
- mletá paprika 1 lžíce
- kysané zelí 400 g
- brambora 1 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Cibuli nakrájíme nadrobno, papriky na větší kousky a česnek na plátky.

Maso nakrájené na kostky orestujeme zprudka na oleji. Přidáme cibuli a restujeme 5 minut.

Přimícháme mletou papriku, sůl, podlijeme 500 ml vody a dusíme 30 minut.

Ze zelí vymačkáme šťávu, překrájíme a přidáme k masu stejně jako nastrohanou bramboru. Vaříme až je maso měkké. Pak vmícháme papriky a dusíme doměkka.