

Kuřecí guláš po srbsku

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 2

- kuřecí řísky 2 ks
- olej 2 lžíce
- cuketa 1 ks
- šalotka 3 ks
- předvařená rýže 125 g
- knorr maďarský guláš 1 balení

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Srbsko

Počet porcí: 2

Postup:

Kuřecí maso nakrájíme na kostky a osmažíme na rozpáleném oleji. Cuketu omyjeme, oloupeme a nakrájíme na kostky. Cibulku omyjeme, nahrubo nasekáme a společně s cuketou přidáme k masu a společně podusíme

Přimícháme předvařenou rýži, přilijeme 600 ml vody a vaříme, dokud není rýže měkká. Přimícháme obsah sáčku Knorr Fix Maďarský guláš a zakryté vaříme na mírném ohni 5 - 10 minut. Podle potřeby přilíváme horkou vodu.

tip: Kuřecí guláš po srbsku před podáváním můžete posypat nastrohaným parmezánem.