

Kuřecí chilli guláš

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 4

- Olivový olej 4 lžíce
- Cibule 1 ks
- Česnek 4 stroužek
- Kuřecí maso 500 g
- Chilli paprička červená 2 ks
- Pepř čtyřbarevný mletý 1 špetka
- Sladká paprika mletá 1 lžička
- Kečup ostrý 3 lžíce
- Masox 1 kostka
- Sójová omáčka 1 lžička
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Určen pro: Dietní

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na rozpáleném oleji orestujeme cibuli, česnek a maso, opepříme, osolíme a zalijeme vodou. Přidáme nasekané chilli papričky a chvíli dusíme. Přidáme papriku (asi 4 lžičky), kečup, sojovou omáčku a

masox. Povaříme a zahustíme dle libosti. Nejvhodnější přílohou jsou bramboráčky nebo chléb.
Dobrou chuť.