

Guláš z kuřecích srdíček

Kategorie: [Maso](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí srdíčka 500 g
- Cukr 1 lžíce
- Cibule 3 ks
- Sladká paprika mletá 2 lžička
- Chilli 1 špetka
- Majoránka 1 lžička
- Pepř černý mletý 1 lžička
- Kmín mletý 1 lžička
- Sádlo 4 lžíce
- Chlebová strouhanka - na zahuštění 1 hrnek
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Rozpusť sádlo a přidej cukr. Intenzivně míchej, až cukr úplně zhnědne. Nasyp papriku a okamžitě jak zpění (cca 2-3 vteřiny) vsyp asi polovinu na drobno nakrájené cibule. Po chvilce přidáme na čtvrtky nakrájená srdíčka, sůl a koření. krátce orestujeme a podlejeme kuřecím vývarem, nebo vodou. Až mazo změkne, přidáme zbytek cibule nakrájené na kolečka a zahustíme chlebovou strouhánkou.

Krátce povaříme a podáváme s kynutým knedlíkem, chlebem , rohlíkem, nebo s něčím jiným.
Místo kuřecích srdíček lze s úspěchem použít i drůbeží žaludky.