

Guláš s drůbežích drobů

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- drůbeží droby 700 g
- nové koření 3 kulička
- česnek 5 stroužek
- cibule 1 ks
- drůbeží bujón 1 kostka
- bobkový list 1 ks
- voda 0.5 l

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Droby umyjeme a očistíme, nakrájíme na menší kousky
2. Cibuli nakrájíme na kostičky a v hrnci, na rozpáleném oleji, ji orestujeme dozlatova
3. Přidáme mletou papriku, droby a zalijeme vodou, pak přihodíme kostku bujónu, koření a osolíme
4. Vaříme cca 1 hodinu, do změknutí masa
5. V malém množství studené vody rozmícháme mouku, kterou pak zahustíme guláš
6. Provaříme, dochutíme rozetřeným česnekem a popřípadě přisolíme
7. Podáváme například s bramboráčky, těstovinami nebo s houskovým knedlíkem.