

Krůtí guláš

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- krůtí maso 400 g
- velká cibule 1 ks
- rajský protlak 3 lžička
- bobkový list 1 ks
- nové koření 1 ks
- sladká paprika 1 ks
- pepř 1 ks
- sůl 1 ks
- olej 1 ks
- česnek 1 stroužek

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Cibuli nakrájíme na drobno a osmažíme do sklovata. Přidáme česnek a celé koření (bobkový list, nové koření, pepř) a osmažíme další minutu. Přidáme maso a necháme zatáhnout. Zalejeme protlakem a zaprášíme paprikou.

Osolíme, zalejeme vodou a dusíme cca 45 minut doměkka. Podáváme s chlebem.