

Guláš ze slepice s uzeninou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- celá slepice 1 ks
- Cibule 2 ks
- Česnek 3 stroužek
- Paprika - sladká 1 lžička
- Sůl 1 špetka
- Kečup - jemný 1 lžíce
- Klobása 2 ks
- Tuk 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Slepici vykostíme a maso nakrájíme na kostky. Kostru můžeme použít na menší množství polévky. V kastrole rozežhřejeme tuk, na kterém osmažíme nakrájenou cibulku a česnek (stačí jen co zesklovatí), přidáme mletou papriku a na kostky nakrájené slepičí maso, osolíme a dusíme, než maso změkne. Potom guláš zahustíme hladkou moukou a dochutíme kečupem. Do hotového jídla přidáme na kostky nakrájenou opečenou klobásu.

Poznámka:

Jako příloha jsou velmi dobré špagety.