

Rychlý guláš

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- vepřové kýty 400 g
- žampionu 100 g
- parky 2 ks
- cibule 1 ks
- kečupu 12 lžíce
- pálivé a sladké papriky 1 lžička
- soli 1 lžička

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso naklep a pokrájej na proužky. Párek, cibuli a žampiony pokrájej na drobné plátky. Zprudka opec maso, přidej papriku, parky, cibuli a žampiony. Vše osmahní a dochuť kečupem, pepřem a soli. Pak dej do alobalu a strč do vyhřáté trouby a peč asi 20 minut.

Poznámka:

Příloha: bramb. kaše, rýže, hranolky, brambory.