

# Mexický kuřecí guláš

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 2

- kečup 60 g
- sterilované červené fazole 640 g
- cibule 50 g
- kuřecí prsa 300 g
- stolní olej 1 lžíce
- **podle chuti**
- majoránka 2 g
- sójová omáčka 3 kapka
- česnek 2 stroužek
- vegeta 1 ks
- mletá sladká paprika 20 g
- **podle potřeby**
- solamyl 10 g
- voda 1 ks

**Doba přípravy:** 15 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Španělsko

**Počet porcí:** 2

## Postup:

Cibuli a česnek očistíme. Cibuli nasekáme najemno, česnek nakrájíme na plátky. Kuřecí prsa podle potřeby očistíme, omyjeme, osušíme a nakrájíme na nudličky.

V rendlíku rozpálíme olej. Přidáme cibuli a česnek a společně restujeme, až cibule a česnek zesklouznou. Přidáme kečup, mletou papriku, promícháme a ihned zalijeme fazolemi i s nálevem. Mexický kuřecí guláš přivedeme k varu.

V troše vody si rozmícháme solamyl a vroucí guláš jím zahustíme. Mexický kuřecí guláš dochutíme sójovou omáčkou, vegetou a majoránkou. Guláš nesolíme, protože sůl obsahuje sójová omáčka, fazole i vegeta.

Mexický kuřecí guláš doporučuji podávat se selským domácím chlebem.