

Krůtí guláš se zelím

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- sůl 1 ks
- majoránka 1 ks
- pepř mletý 1 ks
- paprika mletá 1 ks
- prsa krůtí 300 g
- máslo 1 ks
- jablko 1 ks
- šalotka 1 ks
- paprika červená 1 ks
- vývar zeleninový 250 ml
- olej 1 ks
- brambory 1 ks
- smetana kysaná 100 g
- zelí kysané 400 g
- paprika zelená 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Šalotky nebo cibule nasekáme, lístky majoránky potrháme a podusíme na oleji. Zelí slijeme. Jablko nakrájíme na kostky a vše dáme s cibulí na olej a společně dusíme. Okořeníme mletou paprikou,

trochu podlijeme vývarem a dusíme. Brambory najemno nastrouháme a přidáme k zelí a asi 20 minut vaříme zakryté pokličkou. Nakrájíme si na kostky krůtí prsa, papriky nakrájíme na proužky. Na další pánvičce orestujeme maso a asi dvě minuty před koncem pečení přidáme papriku, sůl, pepř a dusíme. Zeleninu a opečené maso přidáme k zelí. Před podáváním přidáme do guláše lžící smetany a mletou papriku a zdobíme petrželkou.