

Kuřecí guláš s paprikami

Kategorie: [Maso](#)

Autor: gabaler



Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí maso 300 g
- Cibule 2 ks
- Česnek 4 stroužek
- Kečup 40 g
- Papriky 2 ks
- Olej 4 lžíce
- Hladká mouka 1 lžička
- Feferonka 1 ks
- Pepř 2 lžička
- Sůl 2 lžička

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na oleji osmažíme najemno nakrájenou cibuli a očištěné barevné papriky pokrájené na kostky a přidáme nadrobno pokrájený česnek. Kuřecí maso pokrájené na malé kousky opečeme, osolíme, zaprášíme moukou, osmažíme, zalijeme vodou a dusíme do měkka. Přidáme kečup, opečené papriky, feferonku a necháme přejít varem, opepríme a podáváme s těstovinami nebo rýží.