

Kedlubnový guláš s uzeninou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: rebe



Suroviny

- 1 cibule
- 1 pálivá paprika
- olej
- mletá červená paprika
- 1 kedlubna
- 2 lžíce pikantního kečupu
- zeleninový vývar
- sůl a mletý pepř dle chuti
- 150 g párků (drůbeží, debrecínské atd)
- 1 stroužek česneku
- petrželová nať

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Cibulku očistíme, nakrájíme na kolečka, osmažíme na oleji, přidáme nasekanou pálivou papričku, mletou papriku, kedlubnu nakrájenou na kostičky, kečup, osmažíme a zalijeme horkým vývarem. Osolíme, opeříme a dusíme do měkka. Párky nakrájíme, opečeme na trošce oleje, přidáme do guláše společně s prolisovaným česnekem a krátce povaříme. Guláš podáváme posypaný nasekanou petrželovou natí.