

Gulášová polévka s Ajvarem

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 45 minut

Postup přípravy

Kuřecí stehna omyjeme, osolíme a opepříme a opečeme na pánvi dozlatova. Poté vyndáme a dáme na talíř. Na pánvi rozehřejeme trochu oleje, osmažíme nasekanou cibuli a česnek (2stroužky), na kostičky nakrájenou mrkev a vše opékáme do změknutí. Poté přidáme na kostičky nakrájené brambory, (uzenou) papriku, Ajvar a řádně promícháme. Přidáme bobkový list (2 ks), osolíme a opepříme. Opět promícháme, necháme chvíli opéct, podlijeme vývarem a přivedeme k varu. Jak začne polévka vařit, přidáme opečená stehna a vaříme vše dohromady asi 40 minut, dokud nebudou brambory i maso hotové. Hotovou polévku podáváme s pečivem.

Ingredience

- **Brambory** - 60 g
- **Cibule volná** - 40 g
- **Mrkev** - 80 g
- **Česnek** - 2 g
- **Jedlá sůl** - 4 g
- **Kuřecí maso** - 500 g
- **Bobkový list 5 g** - 0.5 g
- **Pitná voda nesycená** - 600 g
- **Paprika sladká 35 g** - 5 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 2 g
- **Olej slunečnicový** - 30 g
- **Bez lepku Zeleninový bujón 56 g** - 10 g
- **Podravka Ajvar pikant 350 g** - 20 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

