

Vepřový guláš s cizrnou

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 40 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Cizrnu si namočíme dle návodu. Maso a slaninu okořeníme směsí na guláš a osmahneme na oleji. Přidáme cibuli, česnek a klobásu, zalijeme vývarem a za občasného míchání vaříme doměkka. Nakonec přidáme cizrnu a petrželku, opepříme, případně dosolíme.

Ingredience

- **Cibule volná** - 120 g
- **Česnek** - 4 g
- **Jedlá sůl** - 4 g
- **Petrželová nať** - 4 g
- **Vepřová kýta bez kosti** - 500 g
- **Staročeská slanina 1,9 kg** - 100 g
- **Pitná voda nesycená** - 750 g
- **Paprika pálivá 25 g** - 10 g
- **Paprika sladká 35 g** - 4 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 4 g
- **Lagris cizrna 450 g** - 200 g
- **Olej slunečnicový** - 30 g
- **Bez lepku Hovězí bujón 56 g** - 10 g
- **Maďarka KRÁSNO 190 g** - 100 g

VYTVORENO PROSTREDNICTVIM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

