

Bravčový guláš s cícerom

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 40 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Cícer namočíme podľa návodu. Mäso a slaninu okoreníme zmesou na guláš a opražíme na oleji. Pridáme cibuľu, cesnak a klobásu, zalejeme vývarom a pri občasnom miešaní varíme domäkka. Nakoniec pridáme cícer a petržlen, okoreníme, prípadne dosolíme.

Ingrediencie

- **Farmárske klobásky** - 100 g
- **Váhalova slanina** - 100 g
- **Cibuľa voľná** - 120 g
- **Cesnak** - 4 g
- **Paprika červená chilli** - 5 g
- **Bravčové stehno bez kosti** - 500 g
- **Pitná voda nesýtená** - 750 g
- **Olej slnečnicový** - 30 g
- **Mleté čierne korenie** - 4 g
- **Petržlenová vňať** - 4 g
- **Paprika sladká mletá** - 6 g
- **Hovädzí bujón** - 10 g
- **Cícer** - 200 g
- **Jedlá soľ** - 4 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

