

Guláš z baranieho mäsa

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 80 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Mäso očistíme, opláchneme a nakrájame na kocky. Cibuľu a zeleninu tiež očistíme a nakrájame na plátky, oškrabané zemiaky nakrájame na kocky. Do hrnca vložíme nakrájané mäso, potom pridáme cibuľu so zeleninou. Osolíme, okoreníme, pridáme petržlenovú vňať, zalejeme vodou a vložíme do rúry. Prikryté mäso pomaly dusíme do zmäknutia. Potom pridáme zemiaky a podľa potreby podlejeme a dusíme opäť domäkka.

Ingrediencie

- **Zemiaky** - 600 g
- **Mrkva** - 60 g
- **Cibuľa voľná** - 120 g
- **Petržlen** - 60 g
- **Kaleráb** - 40 g
- **Zeler** - 60 g
- **Mleté čierne korenie** - 2 g
- **Petržlenová vňať** - 4 g
- **Jedlá soľ** - 4 g
- **Baranie pliecko** - 500 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

