Guláš ze skopového masa

Počet porcí: 4
Doba přípravy: 80 minut
Bez lepku

Postup přípravy

Maso očistíme, opláchneme a nakrájíme na kostky. Cibuli a zeleninu také očistíme a nakrájíme na plátky, oškrabané brambory nakrájíme na kostky. Do hrnce vložíme nakrájené maso, pak přidáme cibuli se zeleninou. Osolíme, opepříme, zalijeme vodou a vložíme do trouby. Přikryté pomalu dusíme maso do změknutí. Poté přidáme brambory a podle potřeby podlijeme a dusíme opět doměkka.

Ingredience

- **Brambory** - 592 g
- **Cibule volná** - 120 g
- **Mrkev** - 60 g
- **Petržel** - 60 g
- **Kedlubna** - 40 g
- **Celer** - 60 g
- **Jedlá sůl** - 4 g
- **Petrželová nať** - 20 g
- **Skopová plec** - 472 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 1.2 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM
DIABETICA.CZ
VÁŠ SEZNAM ONLINE