

Guláš s nivou z kuřecího masa

Ingredience

- 800 g kuřecího masa
- cibule — 3
- 12 malých brambor
- 20 dkg nivy
- svazek ředkviček
- smetana zakysaná — 1
- sůl, pepř
- kmín
- paprika
- grilovací koření

Postup

Maso nakrájíme na větší kousky a osmahneme na cibuli. Přidáme sůl, pepř, kmín, papriku a grilovací koření. Když maso pustí šťávu přidáme brambory překrojené na půl a dusíme pod pokličkou. Měkké maso nezahušťujeme, stačí jen rozmačkat udušené brambory. Na talíři guláš posypeme nastrouhanou nivou a ozdobíme zakysanou smetanou a sekanými ředkvičkami. Podáváme s chlebem nebo bagetou.