

Domácí guláš

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 4

- Vepřové maso 500 g
- Cibule velká 2 ks
- Sladká paprika mletá 1 lžíce
- Olej 3 lžíce
- Čalamáda 1 sklenice
- Sůl 2 lžička
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Kmín 1 špetka
- Worcesterová omáčka 1 lžička
- Česnek 3 stroužek
- Kečup 3 lžíce
- Hladká mouka 1 lžíce
- **Na ozdobení:**
- Cibule - krájená na kolečka 3 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Dvě velké cibule nakrájíme na kostičky a osmahneme dozlatova. Přidáme sladkou papriku, pokrájené maso na kostičky a dusíme asi 20 minut, pak přidáme čalamádu, sůl, pepř, kmín, worcester, utřený česnek a kečup podle chuti. Zahustíme moukou rozmíchanou v troše vody a provaříme.

Hotové na talířích dozdobíme kroužky cibule.