

# Lovecký guláš

**Kategorie:** [Maso](#)

**Autor:** wencek



## Suroviny

**Porce:** 4

- žampiony 400 g
- vepřové maso 500 g
- špek 50 g
- olej 2 lžíce
- knorr maďarský guláš 1 balíček
- petrželka 2 lžíce

**Doba přípravy:** 10 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Dušení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Žampiony očistíme a pokrájíme na kousky. Špek pokrájíme na kostky a opečeme na oleji. Přidáme žampiony a opečeme na vysmaženém tuku. Žampiony a špek vyjmeme a odložíme.

Maso nakrájíme na kostky. Přilijeme 500 ml vody a vmícháme Knorr Fix Maďarský guláš. Necháme dusit zakryté cca 1,5 hodiny.

Do hotového guláše přidáme opečený špek a žampiony a prohřejeme. Ozdobíme petrželí a podáváme.