

Minutkový vepřový guláš s červenou paprikou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: adminrecepty



Suroviny

Porce: 4

- Vepřová kýta 500 g
- Cibule 2 ks
- Olivový olej 4 lžíce
- Sladká paprika mletá 1 lžíce
- Česnek 4 stroužek
- Kmín mletý 1 lžička
- Paprika červená 1 ks
- Rajčatový protlak 2 lžíce
- Feferonka červená - bez zrníček 1 ks
- Majoránka 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vepřovou kýtu nakrájíme na nudličky a smícháme s pepřem a sladkou paprikou.

Mezitím si rozpálíme olej na kterém osmahneme dozlatova cibuli, vložíme okořeněné maso a necháme jej rychle zatáhnout. Přilijeme poté trochu vody, 2 lžíce rajského protlaku, propasírovaný česnek, na kostičky pokrájenou papriku a najemno nakrájenou feferonku. Ochutíme solí a majoránkou a krátce podusíme, aby maso a paprika změkly a smísily se chutě.

Kdo chce, může si omáčku zahustit. My jí již zahušťovat nebudeme, protože nám ji zahustila cibule.

Podáváme s pečivem, knedlíky, těstovinami nebo s rýží.