

Dřevorubecký guláš

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 5

- Vepřové maso 600 g
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Grilovací koření 1 lžička
- Žampiony 150 g
- Tenké párky 200 g
- Lečo sterilované 250 g
- **Gulášová šťáva:**
- Tuk 50 g
- Cibule 100 g
- Hladká mouka 25 g
- Sladká paprika mletá 10 g
- Vývar 300 ml
- Kečup 20 g
- Česnek 1 stroužek
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Kmín 1 lžička
- Majoránka 1 lžička

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Příprava gulášové šťávy:

na tuku orestujeme nakrájenou cibuli, zaprášíme hladkou moukou a mletou paprikou, zarestujeme, zalijeme vývarem, promícháme, přidáme kečup, utřený česnek, sůl, pepř, kmín, majoránku a vše dobře provaříme.

Vepřové maso nakrájíme na kostky, či nudličky, osolíme, opepříme, poprášíme špetkou grilovacího koření a na horkém oleji orestujeme.

Přidáme nakrájené žampiony, na kolečka nakrájené párky, orestujeme, vložíme sterilované lečo, trochu prohřejeme, zalijeme předem připravenou gulášovou šťávou a vše chvíli povaříme.

Příloha:

ryže, vařené brambory, bramborový knedlík, chléb, bílé a celozrnné pečivo.