

zabijačkový guláš

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- maso se zabijačky 6 kg
- sádlo 500 g
- hladká mouka 150 g
- cibule 1.5 kg
- vývar 2 l

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

1. Očištěnou cibuli nakrájíme nadrobno a pak ji orestujeme na sádle (ne na oleji!)
2. Nakrájíme maso na menší kousky (kromě mozečku, ten dáváme až na konec), mírně ho osolíme a pak přidáme k cibuli, dusíme cca 60 minut (bez podlití!)
3. V této fázi maso dle chuti okořeníme novým kořením, drceným kmínem a pepřem, opět přisolíme (musíme ochutnat)
4. Zalijeme horkou polívkou z masa na ovar (2 l), přidáme mozeček a opět dusíme do úplného změknutí masa
5. Nakonec guláš zahustíme zaprášením hladké mouky přímo do guláše, chvíli provaříme a můžeme servírovat.

Poznámka:

Zabijačkové maso různě nakombinujeme - plecko, podkrčí, játra, brzlík, mozeček