

guláš z králíka

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- králíčí předek 1 ks
- králíčí droby 1 ks
- cibule 1 ks
- sádlo 4 lžíce
- hladká mouka 1 lžíce

Doba přípravy: 100 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Přední běhy, zbytek trupu a břicho nasekáme a vnitřnosti nakrájíme na menší kousky
2. Na sádle zpěníme drobně nakrájenou cibuli dozlatova
3. K cibuli přidáme maso a za stálého míchání, ho opečeme
4. Přidáme sladkou papriku, osolíme a podlijeme trochou vody, dusíme doměkka
5. Ke konci necháme šťávu vysmahnout, zaprášíme hladkou moukou a mícháme, aby se pokrm nepřipaloval
6. Nakonec přidáme horkou vodu a vše dobře povaříme

7. Hotový guláš ještě okořeníme majoránkou, případně osolíme.