

Kotlíkový guláš po cigánsku

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- vepřové plecko 750 g
- cibule 2 ks
- brambory 500 g
- paprika 2 ks
- česnek 3 stroužek

Doba přípravy: 180 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Cibuli nakrájíme na tenčí půlkolečka a zpěníme na sádle. Maso nakrájíme na kostky a opékáme s cibulí, až se maso „zatáhne“. Poté přisypeme mletou papriku a ještě chvíli restujeme. Osolíme, podlijeme vodou a dusíme. Když je maso téměř měkké, vsypeme oloupané a na kostky nakrájené brambory, posekaný česnek a majoránku a dále dusíme.

Když se brambory začínají rozvářet, vsypeme také nakrájené papriky a již jen krátce dusíme. Rozvářející se brambory šťávu zahustí, takže není nutné používat mouku nebo chleba.