

Pečený guláš bez míchání

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- cibule 3 ks
- česnek 6 stroužek
- gulášové koření 2 lžička
- masový bujón 1 kostka
- mletá sladká paprika 3 lžička
- solamyl 3 lžička
- vepřové plecko 1 kg
- voda 1 l

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso a cibuli nakrájíme, ostatní suroviny smícháme, pořádně promícháme (masoxy rozpustíme v malém hrníčku a pak dolijeme do 1l vodou), vše dáme do pekáče, přikryjeme alobalem a pečeme na 250 stupňů asi 1,5 hodiny.

Nedolívat vodu, nemíchat, nesundávat alobal.