

Fazolový guláš

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 5

- bobkový list 3 ks
- cibule 2 ks
- pivo 300 ml
- česneky 3 ks
- fazole 200 g
- chilli 1 špetka
- kapie 3 ks
- kmín 1 špetka
- hladká mouka 1 lžíce
- olej 2 lžíce
- vývar 300 ml
- pepř 1 ks
- petržel kudrnka 1 snítka
- sůl 1 lžička
- vepřové plecko 500 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Fazole namočíme přes noc do studené vody , do které dáme bobkový list a prolisovaný česnek. Druhý den je ve stejné vodě uvaříme do téměř doměkka.

Na tuku osmahneme cibuli , přidáme na kostičky nakrájené maso , osolíme , okořeníme , zasypeme moukou a orestujeme.

Z fazolí slijeme vodu a přimícháme maso spolu s nudličkami paprik a protlakem.

Podlijeme vývarem a pivem a na mírném ohni dusíme pod pokličkou do měkka. Dochutíme a posypeme petrželkou.