

Slovácký guláš

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- libový bůček 500 g
- lečo 300 g
- vepřevé játra 300 g
- domácí klobásy 200 g
- paprika kozí rohy 150 g
- česnek 4 stroužek
- cibule 2 ks

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Maso a játra nakrájíme na kostky, na sádle osmahneme cibuli, přidáme maso a játra, vše podlijeme a dusíme do měkka (nesolíme, játra by ztvrdla)
2. Když je maso měkké, přidáme lečo, nakrájené kozí rohy a klobásu, prohřejeme dalších 5-10 minut
3. Pokrm zaprášíme moukou, ochutíme česnekem, přidáme červenou papriku, pepř a sůl
4. takto připravený guláš podáváme s chlebem nebo pečivem, výborný je ale i s knedlíkem nebo rýží.