

Guláš z vepřového a srnčího na houbách

Kategorie: [Maso](#)

Autor: kuchtik.honza



Suroviny

Porce: 4

- Srnčí plec 500 g
- Vepřová plec 200 g
- Houby 200 g
- Kysaná smetana 1 lžička
- Kečup 1 lžíce
- Masox 1 kostka
- Červené víno 1 dl
- Cibule - velká 1 ks
- Paprika sladká mletá 2 lžíce
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Kmín 1 špetka
- Sůl 1 špetka
- Hladká mouka 2 lžíce

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Houby očistíme a dusíme na oleji společně s kmínem a pepřem. Nyní si osmahneme na oleji drobně nakrájenou cibuli, přidáme nakrájená obě masa na kostičky, sůl a dusíme. Maso občas podlijeme vývarem z masoxu. Když maso změkne, přidáme kečup, kysanou smetanu, červené víno, sladkou papriku, podušené houby a vše krátce povaříme. Nakonec trochu zahustíme hladkou moukou.