

Guláš z vepřového kolena

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- vepřové koleno 1 ks
- mletý pepř 1 lžička
- knorr aromat 1 lžička
- sádlo 3 lžíce
- mletý kmín 1 lžička

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Koleno oddělíme od kosti a maso nakrájíme. Odkrojenou kůži a příliš tučné maso nebudeme potřebovat. Připravíme si koření. Na sádle osmažíme cibuli, potom ji okořeníme a nakonec přidáme červenou papriku a maso. Červená paprika se přidává nakonec proto, aby jídlo nebylo hořké. Zalijeme takovým množstvím vody, aby se všechny ingredience neponořily a pod poklicí vaříme doměkka. Během vaření postupně doplňujeme vodu. Kdybychom ji přilili najednou, byl by guláš moc řídký.