

Guláš švarného myslivce

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- vepřové plecko 400 g
- žampiony 200 g
- cibule 4 ks
- sádlo 2 lžíce
- hladká mouka 2 lžíce
- sladká paprika 1 lžíce
- staročeské koření 1.2 lžička
- česnek 2 svazek
- smetana 230 ml
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- kmín 1 špetka

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Maso a cibuli nakrájíme na kostky, cibuli pak necháme na sádle zesklivatět (orestujeme ji)
2. Přidáme maso a krátce ze všech stran opečeme, osolíme, opepříme, přidáme další koření, zaprášíme moukou a podlijeme vodou, dusíme téměř doměkka
3. Nakonec přidáme na plátky pokrájené žampiony a provaříme je cca 10 minut, pak guláš zalijeme smetanou, za stálého míchání ještě krátce povaříme

4. Do hotového guláše přidáme rozetřený česnek.