

Guláš buranija

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- vepřové maso 500 g
- fazolky 500 g
- sádlo 40 g
- cibule 2 ks
- rajčatový protlak 1 lžíce
- olej 1 lžíce
- hustá kysaná smetana 2 dl
- česnek 2 stroužek
- vývar 300 ml
- mletá červená paprika 2 špetka
- mletý pepř 2 špetka
- sůl 2 špetka

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Nadrobno nakrájenou cibuli zpěníme na rozehrátém sádle, poprášíme mletou paprikou, hned zalijeme trochou vývaru a uvedeme do varu
2. Přidáme maso nakrájíme na stejně velké kostky, rajčatový protlak a rozetřený česnek
3. Osolíme, opepříme a pod pokličkou dusíme na malém plaménku za občasného zamíchání a podle potřeby podlévání vývarem doměkka

4. Nakonec guláš dochutíme rozetřeným česnekem, mletým pepřem, případně osolíme a zahustíme solamylem, nebo raději hladkou moukou, rozmíchanou v troše studené vody
5. Očištěné fazolky podusíme v mírně osolené vodě doměkka
6. Pak je precedíme a po odkapání orestujeme na oleji
7. Při servírování jimi obložíme porce guláše, urovnané na jednotlivých talířích
8. Guláš na talířích na závěr přelijeme kysanou smetanou a podáváme s chlebem.