

Zabíjačkový guláš II

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 4

- Vepřová plec 200 g
- Vepřový jazyk 1 ks
- Vepřové srdce 1 ks
- Vepřové ledvinky 200 g
- Vepřová játra 200 g
- Cibule 1 kg
- Česnek 1 ks
- Majoránka 1 lžička
- Pepř 1 špetka
- Sůl 1 špetka
- Mouka nebo jíška na zahuštění 2 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso, vnitřnosti nakrájíme na kostky o hraně cca 2 cm. Drobně nakrájenou cibuli zpěníme na rozpáleném tuku dohněda, přidáme maso a dusíme je pod pokličkou ve vlastní šťávě. Po vydušení šťávy podlijeme maso trochou studené vody a utřeným česnekem a zase dusíme. Guláš zahustíme jíškou nebo moukou a dochutíme. Kvůli použití jater solíme a pepříme až v úplném závěru přípravy

guláše, tedy již hotové jídlo. Pokud bychom pokrm kořenili před jeho uvařením, mohla by játra ztvrdnout! Při podávání jej posypeme na kolečka nakrájenou cibulkou.

V průběhu celého vaření vždy po chvíli podlijeme studenou vodou. Opakovaným střídáním teplot a uváděním do varu maso rychleji změkne.