

Pečený vepřový guláš

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 8

- vepřová kýta 1 kg
- sladká paprika 3 lžička
- pepř černý mletý 0.5 lžička
- česnek 5 stroužek
- bramborový škrob 3 lžíce
- vývar 1 l
- gulášové koření 3 lžička
- sůl 2 lžička
- cibule 1 ks

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Do pekáčku postupně vložíme maso nakrájené na nudličky, nadrobno nakrájenou cibuli, prolisovaný česnek, koření, sůl a bramborový škrob. Vše promícháme a zalijeme předem připraveným vývarem.

Pečeme asi 90 minut při 180 stupních přiklopené nebo obalené alobalem. Občas můžeme promíchat, popř. trochu podlít.

Poznámka:

Tip: chutnější je druhý den. Jako přílohu ke guláši můžeme použít různé druhy knedlíků, rýži, těstoviny nebo pečivo.