Pivní guláš z plecka

Kategorie: Pokrmy

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 4

- vepřová plec 800 g
- středně velké cibule 4 ks
- vepřové sádlo 3 lžíce
- rajský protlak 2 lžíce
- mletá sladká paprika 1 lžička
- světlé pivo 500 ml
- pepř černý mletý 1 špetka
- česnek 3 stroužek
- hladká mouka 2 lžíce
- majoránka 1 lžička
- sůl 1 špetka

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Plec nakrájíme na středně velké kostky. Cibule pokrájíme najemno a vložíme do hrnce se dvěma lžícemi sádla.

Orestujeme ji dohněda a přidáme maso. Opečeme je ze všech stran a přidáme rajský protlak a papriku.

Krátce orestujeme a zalijeme pivem. Dochutíme solí, pepřem a prolisovaným česnekem. Přivedeme znovu k varu a vaříme asi 1 hodinu a 15 minut doměkka.

Na pánvi rozpustíme zbylé sádlo, zaprášíme moukou a restujeme dvě minuty. Hotovou jíšku přidáme do hrnce s gulášem a asi 10 minut povaříme. Přidáme majoránku a případně ještě dochutíme. Servírujeme s pečivem, knedlíky nebo s rýží.