

Guláš na druhý den

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Vepřové maso 500 g
- Hovězí maso 500 g
- Cibule 4 ks
- Zelená paprika 4 ks
- Tmavá jíška 1 ks
- Sůl 1 ks
- Pepř mletý 1 ks
- Paprika - sladká 1 ks

Doba přípravy: 180 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso nakrájíme na kostky, cibuli nadrobno. Cibuli osmažíme dozlatova, přidáme maso, sůl, pepř, sladkou papriku, zalijeme vodou (nebo vývarem), přidáme 2 nakrájené papriky. Dusíme cca 2 hodinky. Zahustíme jíškou. Přidáme 2 papriky bez semínek. Druhý den papriky vyndáme. Asi obyčejný recept, ale je to opravdu dobrý. Vyzkoušejte.