

GULÁŠ Z VEPŘOVÉHO MASA A ZELENINY

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Vepřové ramínko 400 g
- Máslo 1 lžíce
- Sůl 1 ks
- Pepř mletý 1 ks
- Vepřový vývar 500 ml
- Mrkev 500 g
- Pórek 200 g
- Brambory 500 g
- Petrželka 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vepřové maso rozkrájíme na kostky, na rozehrátém tuku je ze všech stran důkladně opečeme, osolíme, opepříme a zalité vývarem velmi mírně 30 minut vaříme. Mezitím rozkrájíme na kolečka očištěnou a opranou mrkev a pórek. Oloupané brambory rozkrájíme na kostičky a všechnu zeleninu přidáme po 30 minutách varu k masu. Společně dalších 20 minut dusíme pod pokličkou. Petrželku opereme a jemně rozkrájíme. Guláš nakonec podle chuti ještě přisolíme a dopepříme. Před podáváním jej zasypeme petrželkou