

Zabíjačkový guláš

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 8

- Vepřová plec 500 g
- Vepřové ledvinky 250 g
- Vepřové srdce 250 g
- Vepřový jazyk 250 g
- Cibule 3 ks
- Sádlo 16 lžíce
- Česnek 25 stroužek
- Mletá paprika 16 lžíce
- Drcený kmín 1 lžička
- Sůl dle chuti 4 špetka
- Pepř dle chuti 4 špetka
- Vepřový vývar 500 ml
- Vepřová játra 250 g
- Majoránka 2 lžíce

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Plec omyjte, osušte a nakrájejte na kostky. Ledvinky, srdce a jazyk očistěte, odblaňte a také nakrájejte. Cibuli nakrájejte najemno. Orestujte ji na sádle do zhnědnutí, přidejte nakrájené maso a jazyk, srdce a ledvinky. Po chvíli vmíchejte prolisovaný česnek, mletou papriku, kmín, sůl, pepř a

podle potřeby podlévejte vývarem, Duste do změknutí asi 90 minut. Přidejte pokrájená játra a majoránku a ještě 15 minut duste. Na závěr dochuťte solí a pepřem. Podávejte s chlebem a cibulí.