

Výborný gulášek

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Bujón 1 ks
- Cibule 2 ks
- Česnek 5 stroužek
- Eidam 100 g
- Feferonky (nemusí být) 1 ks
- Sladká mletá paprika 1 lžička
- Sádlo 3 lžíce
- Hladká mouka 3 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Světlé pivo 220 ml
- Vepřové maso 600 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Maďarsko

Postup:

Vepřové maso omyjeme a osušíme. Vepřové maso nakrájíme na kostky. Cibuli nakrájíme na co nejmenší kostičky a na sádle zpěníme. Přidáme na kostky nakrájené maso a orestujeme. Poté přidáme hladkou mouku a restujeme asi minutku.

Bujón rozpustíme v hrnci s horkou vodou. K restovanému masu přilijeme bujón a okořeníme.

Přidáme prolisovaný česnek, pivo a dusíme do měkka. Úplně nakonec přidáme feferonku, papriku a posypeme strouhaným sýrem.