

Guláš z patizonů

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- cibule 1 ks
- malé patizony 4 ks
- sádlo 1 lžíce
- citronová kůra 1 špetka
- středně velké brambory 4 ks
- vývar z masoxu 1 šálek
- vepřová plec 0.25 kg
- mletá sladká paprika 1 lžička
- **podle chuti**
- mletá pálivá paprika 1 ks
- sůl 1 ks
- **podle potřeby**
- hladká mouka 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Chorvatsko

Počet porcí: 4

Postup:

Na sádle zpěníme na drobné kostičky pokrájenou cibuli, přidáme pokrájené vepřové maso, osolíme a hustě poprášíme paprikou. Podlijeme vývarem z masoxu a maso dusíme.

K masu přidáme malé napříč rozkrojené patizony, trochu citronové kůry, na kostky nakrájené syrové

brambory, přidáme špetku pálivé papriky a spolu dodusíme doměkka. Guláš z patizonů zaprášíme moukou, povaříme a můžeme podávat.

Guláš z patizonů podáváme s houskou a kyselou okurkou.