

Kamenův guláš

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 10

- mletá sladká paprika 1 balíček
- sůl 1 hrst
- cibule 1 kg
- lečo 1 ks
- slanina 100 g
- brambory 1 kg
- sádlo 200 g
- chilli koření 1 špetka
- česnek 3 stroužek
- majoránka 10 g
- maso 2 kg

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Slovensko

Počet porcí: 10

Postup:

Nadrobno nakrájíme cibuli a trochu slaniny. Maso nakrájíme na kostky.

Cibuli a slaninu dáme do rozehřátého kastrolu a orestujeme dozlatova. Necháme chvíli vychladnout. Přidáme mletou červenou papriku a minutku vše spolu podusíme. Přidáme maso nakrájené na kostičky a pečeme, dokud maso nepustí šťávu. Pak přidáme lečo, majoránku, česnek, chilli. Kamenův guláš dusíme, než maso změkne. Pak přidáme brambory nakrájené na kostky a sůl. Vaříme, dokud

brambory nezměknou.

Kamenův guláš podáváme s chlebem.