

Srbský gulášek

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- sůl 1 ks
- papriky 2 ks
- paprika mletá 1 ks
- slanina 50 g
- brambory 500 g
- pepř mletý 1 ks
- protlak rajčatový 4 lžíce
- olej 1 ks
- cibule 1 ks
- maso skopové 700 g

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Srbsko

Počet porcí: 1

Postup:

Na kostky nakrájené maso osolíme, v kastrolu rozežřejeme na kostičky nakrájenou slaninu, přidáme nadrobno nakrájenou cibuli a osmahneme dozlatova. Přisypeme papriku a zalijeme octem, za stálého míchání ji zpěníme, přidáme ochucené maso, opečeme a zalijeme vodou a zvolna dusíme doměkka. Přidáme protlak, na nudličky nakrájené papriky a na kostky nakrájené oloupané brambory a podle potřeby ještě podlijeme. Guláš dusíme tak dlouho dokud nejsou brambory měkké a už nezahušťujeme.