

Lahůdkový guláš

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: kuchtik.honza



Suroviny

Porce: 4

- Zelené fazolky mražené 350 g
- Cibule 1 ks
- Vepřová kýta 350 g
- Rostlinný olej 4 lžíce
- Sladká paprika 1 lžička
- Kmín mletý 1 lžička
- Kečup jemný 1 lžička
- Papriková pomazánka ostrá 1 plechovka
- Masox 1 kostka
- Česnek 1 stroužek
- Zakysaná smetana 250 ml
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na trošce oleje opražíme nakrájenou cibuli, přidáme na kostky nakrájené maso a opražíme ho. Přidáme papriku, masox a podlejeme vodou tak, aby maso bylo zakryté. Přidáme kečup, utřený česnek a kmín. Vmícháme paprikovou pomazánku a dusíme, dokud maso není měkké. Přidáme

nakrájené fazolky z konzervy (mražené nebo čerstvé předem uvaříme), přimícháme smetanu, dosolíme a krátce převaříme. Pokud je guláš hustý, zředíme na potřebnou hustotu mlékem. Podáváme s chlebem.