

Masový guláš

Kategorie: [Maso](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- cibule nakrájená 1 ks
- vepřové maso na kostky 1 ks
- paprika sladká 1 lžíce
- kmín 1 lžička
- česnek 1 stroužek
- sůl 1 špetka
- masox 1 ks
- majoránka 1 špetka
- tmavá jíška 1 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Zpěníme tolik cibule kolik bude masa, přidáme maso na kostky, sladkou papriku, kmín, česnek, sůl a masox. Zalejeme vodou. Vaříme v papiňáku cca 20 minut. Zahustíme tmavou jíškou a dochutíme majoránkou.