

Guláš bez míchání

Kategorie: [Maso](#)

Autor: gabaler



Suroviny

Porce: 4

- Vepřové maso 1 kg
- Cibule 3 ks
- Česnek 5 stroužek
- Gulášové koření 2 lžička
- Mletá sladká paprika 3 lžička
- Solamyl 3 lžíce
- Sůl 2 lžička
- Pepr 2 lžička
- Masox 2 ks
- Feferonka 1 ks
- Voda 1 l

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso nakrájíme na kostičky, cibule na kolečka, česnek na plátky, feferonku na kolečka. Vše smícháme, okořeníme a vše dáme do pekáče. Masoxi rozpustíme ve vodě a přilijeme k masu do pekáče. Přikryjeme alobalem a pečeme v troubě při 220 stupních, 1,5 hodiny. Při pečení neodkrýváme alobal.