

Vepřový guláš s feferonkou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: adminrecepty



Suroviny

Porce: 6

- Vepřová plec 750 g
- Cibule 100 g
- Rostlinný olej 60 g
- Mletá paprika 15 g
- Majoránka 1 špetka
- Rajčatový protlak 25 g
- Sůl 1 lžíce
- Stroužky česneku 2 ks
- Kmín 1 lžička
- Feferonky 40 g
- Hladká mouka 25 g
- Sterilované kapie 100 g
- Cibulové kroužky na ozdobení 100 g

Doba přípravy: 80 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Maso nakrájíme na kostky, na tuku osmažíme pokrájenou cibuli, přidáme mletou papriku, zpěníme, zastříkneme vodou, vložíme nakrájené maso, rajčatový protlak, sůl, utřený česnek, kmín, nasekané feferonky, podlijeme troškou vody a dusíme dopoloměkka. Šťávu vydusíme na tuk, zaprášíme moukou, osmahneme, zalijeme vodou, rozmícháme a dusíme doměkka. Maso vyjmeme a omáčku propasírujeme přes cedník. Guláš dochutíme majoránkou a necháme pár minut povařit. Guláš můžeme na talíři dozdobit nakrájenými kapiemi a kolečky cibule.

Příloha: houskový knedlík, těstoviny, brambory, chléb