

Pivní guláš I.

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 6

- Vepřová plec 500 g
- Cibule 0.5 kg
- Světlé pivo 0.5 l
- Česnek 5 stroužek
- Feferonka malá 1 ks
- Sladká paprika 1 lžíce
- Majoránka 1 hrst
- Pikantní gulášová kostka 1 ks
- Masox 1 kostka
- Sůl 1 špetka
- Černý pepř mletý 1 špetka
- Sádlo 4 lžíce
- Chlebová střída na zahuštění 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Maso a hrubě nakrájenou cibuli opečeme do světlehněda , přidáme obě kostky, koření a na jemné kostičky krájený česnek, hlídáme, mícháme, lehounce podlijeme

pivem, přidáme sladkou papriku, promícháme dolijeme zbylé pivo a dusíme do měkka. Pak zahustíme chlebovou střídou, provaříme, přidáme feferonku, dochutíme solí a pepřem, podáváme s pečivem, nebo houskovými knedlíky.