

Maďarský guláš II.

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- vepřové maso 0.5 kg
- sádlo 1 ks
- cibule 2 ks
- mletá pálivá paprika 0.5 lžička
- mletá sladká paprika 1 lžička
- Rajský protlak 2 lžíce
- česnek 1 stroužek
- drcený kmín 0.5 lžička
- majoránky 1 špetka
- hladká mouka 2 lžíce
- sůl 1 špetka
- Vepřový vývar 1 l

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Maďarsko

Počet porcí: 4

Postup:

Na tuku osmahneme na kostky nakrájené maso (asi 2 minuty). Teprve potom přidáme na drobno nakrájenou cibuli, papriku, protlak, rozetřený česnek, kmín a vše chvíli podusíme, zasypeme moukou a za stálého míchání necháme zasmahnout. Mícháme a postupně zaléváme vývare. Dusíme do měkka. Dosolíme a dochutíme rozdrcenou majoránkou.

Poznámka:

Příloha houskový nebo bramborový knedlík, brambory.