

Krakonošův guláš

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- vepřová plec 700 g
- cibule 200 g
- pórek 150 g
- rajský protlak 100 g
- kečup 2 lžíce
- červená paprika 150 g
- zelená paprika 150 g
- bílý jogurt 10 g
- česnek 4 stroužek
- bobkové listy 2 ks
- nové koření 4 kulička
- sladká mletá paprika 1 ks
- kmín 1 ks
- pepř 1 hrst
- sůl 1 hrst
- majoránka 1 ks
- vegeta 1 malá odměrka
- houbový masox 1 ks
- máslo 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na másle osmahneme pokrájené maso a poté ho vyjmeme. Na výpečku orestujeme nakrájenou cibuli a pórek, vmícháme mletou papriku, rajský protlak, utřený česnek a přidáme koření, kromě majoránky. Podlijeme trochou vody, přidáme kostku houbového masoxu, vrátíme zpět maso a dusíme. Když je maso měkké, přimícháme jogurt, majoránku a nakrájené papriky na nudličky. Mícháme a asi 5 minut povaříme. Guláš nemusíme zahušťovat, protože je opravdu dostatečně hustý.

Poznámka:

Jako příloha se hodí bramboráčky, knedlíky, chléb ale i těstoviny.