

Vepřový guláš

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

Porce: 6

- Cibule 2 ks
- Nové koření celé 4 kulička
- Česnek 4 stroužek
- Majoránka 1 špetka
- Pepř 1 špetka
- Sůl 1 špetka
- Masový bujón 1 ks
- Rajčatový protlak 1 ks
- Sladká mletá paprika 1 špetka
- Vepřová kýta 500 g
- Bobkový list 2 plátek

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Cibuli nakrájíme na kostičky a osmahneme s kmínem do tmavohněda. Přidáme mletou papriku, kostičky vepřového masa a orestujeme. Zalijeme vodou, přidáme protlak, sůl, pepř a dusíme doměkka. Přidáme bujón a zahustíme moukou s vodou. Guláš nesmí být hustý. Na malém plameni necháme 20 minut probublávat.