

Vepřový guláš z trouby

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: kuchtik.honza



Suroviny

Porce: 6

- Hovězí bujon 2 kostka
- Škrob 3 lžíce
- Vepřové kýta 1 kg
- Cibule větší 2 ks
- Česnek 3 stroužek
- Gulášové koření 1 lžíce
- Sladká paprika 1 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Černý pepř mletý 1 špetka

Doba přípravy: 85 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Maso pokrájejte na malé nudličky. Vývar rozmíchejte v litru vody a rozkvedlejte v ní i škrob. Cibuli pokrájejte nadrobno, česnek na plátky a všechny suroviny dejte do zapékací misky nebo pekáčku, důkladně promíchejte, zakryjte alobalem a dejte do trouby předehřáté na 180 stupňů. Pečte hodinu až hodinu a půl, až guláš získá požadovanou konzistenci a maso bude měkké. Vodu během pečení nedolévejte a guláš vždy pečlivě znovu zakryjte.

Podávejte s rýží, knedlíkem, těstovinami nebo pečivem

Poznámka:

Do guláše můžete vhodit jednu sušenou nebo čerstvou chilli papričku.