

Barevný gulášek

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Vepřové maso 750 g
- Cibule 4 ks
- Papriky barevné (zelená, červená, žlutá) 4 ks
- Plechovka sterilovaných rajčat 1 ks
- Česnek 3 stroužek
- Sůl 1 špetka
- Mletá paprika 1 lžička
- Pepř 1 špetka
- Olej 5 kapka
- Instantní jíška 3 lžíce

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Na oleji osmažíme na půlkolečka nakrájenou cibuli. Jakmile je růžová zasypeme jí lžičkou mleté papriky, zamícháme a přidáme na kostky nakrájené maso. Ze všech stran opečeme. Osolíme, opepříme a zalijeme vodou nebo vývarem. Necháme dusit. papriku nakrájíme na proužky, rajčata na čtvrtky, česnek na plátky. Až je maso měkké, přidáme asi 3 lžíce jíšky, všechnu zeleninu a dusíme doměkka. Guláš dochutíme solí a podáváme.