

Karlovarský guláš

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Vepřové plecko 750 g
- Olej 5 lžíce
- Cibule 2 ks
- Sůl 1 špetka
- Mletá paprika 1 lžička
- Vývar 1 l
- Světlá instantní jíška 3 lžíce
- Smetana 200 ml

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Maso omyjeme a osušíme. Nakrájíme na kostky. Na rozpáleném oleji osmahneme nakrájenou cibulku. Jakmile je cibulka hotová přidáme maso a osmahneme jej ze všech stran, za stálého míchání. Pak ho osolíme, poprášíme mletou paprikou, zamícháme a přilijeme vývar. Dusíme pod pokličkou. Až je maso téměř měkké, přidáme jíšku, přilijeme smetanu a dusíme doměkka. Na závěr vmícháme nasekanou petrželku.