

Pivní vepřový guláš

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

Porce: 6

- Vepřová kýta 750 g
- Cibule 3 ks
- Pivo 0.5 l
- Sádlo 2 lžíce
- Starší chLéb 2 plátek
- Sůl 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka
- Drcený kmín 1 špetka
- Česnek 3 stroužek
- Majoránka 1 špetka

Doba přípravy: 80 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Maso nakrájíme na kostky. Na sádle zpěníme pokrájenou cibuli, přidáme maso a společně smažíme za stálého míchání do ztmavnutí masa i cibule. Během míchání opeříme a okmínujeme. Pak podlijeme troškou vody a asi polovinou piva. Osolíme a pod pokličkou dusíme do změknutí masa. Je-li třeba doplnit tekutinu, přiléváme pivo. K měkkému masu přidáme rozdrobený nebo nastrouhaný chléb, majoránku a povaříme do zhoustnutí. Nakonec přidáme rozmačkaný česnek, případně dosolíme. Podáváme s houskovým knedlíkem, rýží, těstovinami nebo pečivem.