

Zabijačkový guláš I

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Vepřové droby (ledvinky, slezina, jazyk, srdce, kousek jater) 500 g
- Vepřové krkovičky bez kosti 350 g
- Vepřový bok bez kosti 200 g
- Cibule 5 ks
- Vepřové sádlo 75 g
- Mletá sladká paprika 15 g
- Česnek 4 stroužek
- Kmín 1 lžička
- Mletý pepř 0.5 lžička
- Sůl 0.5 lžička
- Hladká mouka 2 lžíce

Doba přípravy: 95 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Postup:

1. Ledvinky očistíme a odblaníme. Všechny droby a maso omyjeme a nakrájíme na větší kostky.

2. Na drobno nakrájené cibule orestujeme na sádle dozlatova. Přidáme nakrájené maso a droby a společně orestujeme. Vše zaprášíme mletou paprikou, krátce orestujeme, přidáme trochu vody a za občasného promíchání podusíme ve vlastní šťávě (podle potřeby přidáme trochu vody).

3. Pak vše zalijeme vodou, aby bylo maso jen těsně ponořené, přidáme utřený česnek, ochutíme kmínem, pepřem a solí a dusíme pod pokličkou, dokud není maso téměř měkké.

4. Poličku odstraníme, vydusíme všechnu tekutinu až na tuk, maso zaprášíme moukou a za stálého míchání krátce orestujeme. Maso opět zalijeme vodou a pomalu dusíme doměkka.