

Skopový guláš

Kategorie: [Maso](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 4

- Brambory 2 ks
- Mrkev 1 ks
- Petržel 1 ks
- Celer 0.5 ks
- Pepř černý celý 10 kulička
- Bobkový list 3 ks
- Majoránka 1 lžíce
- Sladká paprika mletá 1 lžička
- Houby 1 hrst
- Skopové maso - krk nebo žebra 600 g
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso ze skopového krku nebo žeber nasekáme na kousky a dáme ho vařit. Po 20 minutách přidáme oškrábané a omyté brambory, krájené na kostky. Přidáme také sůl, pepř a bobkový list. Trochu čerstvých hub nakrájíme na poměrně velké, ale tenké plátky, které přidáme do vývaru k masu a pokračujeme ve vaření až je vše měkké. Pak přisypeme červenou papriku, majoránku a necháme přejít varem. Můžeme přidat kořenovou zeleninu nakrájenou na kostičky. Někdy se guláš zahušťuje jíškou. Podáváme s chlebem