

Hospodský vepřový guláš

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- kmín 1.2 lžička
- nové koření 6 kulička
- bujón masový 1 ks
- feferonka 1 ks
- cibule 350 g
- česnek 2 stroužek
- vepřová plec 500 g
- rajčatový protlak 1 lžíce
- mletá sladká paprika 2 lžička
- bobkový list 1 ks

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Cibuli očistíme a nakrájíme na kostičky. Plec nakrájíme na kostky.

Cibuli osmažíme spolu s kmínem na oleji nebo na sádle do tmavohněda. Přidáme mletou papriku, maso a jen krátce restujeme, aby paprika nezhořkla. Zalijeme vodou, přidáme rajčatový protlak, feferonku, sůl a pepř. Vepřový guláš dusíme asi 1,5 hodiny. Až je maso téměř měkké, přilijeme podle potřeby vařící vodu, přidáme masový bujon a zahustíme mouku rozkvedlanou ve vodě. Guláš nesmí být hustý, jinak nevystoupí na povrch tuk. Guláš pomalu a na nejmenším plameni necháme ještě 20 minut bez poklice velmi pomalu probublávat. Nakonec přidáme prolisovaný česnek a majoránku.

Hospodský vepřový guláš podáváme s knedlíkem, rýží nebo s čerstvým pečivem. Nejlepší je samozřejmě druhý den.

