

Pikantní vepřový guláš

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: adminrecepty



Suroviny

Porce: 6

- Cibule 4 ks
- Sladká paprika mletá 1 lžička
- Pálivá paprika mletá 1 lžička
- Kmín mletý 1 lžička
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Sůl 2 lžička
- Chilli paprička červená 1 ks
- Rajský protlak 1 plechovka
- Vepřová kýta - nakrájená na kostičky 1 kg
- Sádlo 4 lžíce
- Tmavá jíška 3 lžíce
- Hladká mouka 1 lžíce
- Paprika červená 2 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Hrubě nakrájené cibule vložíme na rozpálené sádlo a pečeme do světlehněda. Cibulka se musí několikrát přichytit k hrnci. Když se tak stane, tak mírně podlijeme vodou, aby se nespálila. Toto opakujeme 3x. Docílíme tak toho, že cibulka(a potažmo i guláš) bude mít tmavěhnědou barvu a cibule nezhořkne. Dáváme pozor, abychom cibuli nespálili.

Přidáme maso, mletou papriku, promícháme a lehce zasmahneme.

Přidáme rajský protlak a opět vše promícháme. Přilijeme trochu vody, kmín, opepríme a osolíme a podusíme do tuku.

Až nám vyplave tuk na povrch, tak zasypeme moukou. Přidáme vodu a vaříme. Papriky nakrájíme na proužky, stroužky česneku prolisujeme, přidáme lžičku majoránky, nadrobno pokrájenou červenou chilli papričku (bez pecek) a vše vložíme do guláše. Dusíme pod pokličkou do změknutí masa. Dle požadované konzistence přidáme tmavou jíšku.

Provaříme a můžeme podávat.

Příloha : knedlíky, pečivo nebo těstoviny