

Vepřový guláš s chlebem



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 50min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

1434 kalorií , **0 g** cukrů , **0 g** tuků , **0 g** bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: <https://srecepty.cz/veprovy-gulas-s-chlebem>

Příprava

Oloupanou cibuli nakrájíme na drobno a česnek nasekáme na menší kousky. Na sádle osmažíme cibuli a jakmile začne zlátnout, tak na ní opečeme maso nakrájené na kostky. Poté přidáme sůl, kmín, pepř, feferonku, papriku a česnek. Zamícháme, velmi krátce osmahneme a podlijeme trochou vody. V polovině dušení přidáme chlebovou kůrku a za občasného zamíchání dusíme do změknutí masa. Podáváme s chlebem.

Tip k receptu

Potřebujeme - li více šťávy, tak přilijeme sklenku vody a zahustíme trochou tmavé hotové jíšky. Vepřový guláš takto upravený podáváme s houskovým, nebo bramborovým knedlíkem, ale i s těstovinami.

Ingredience

- 500 g vepřové plece
- 2 střední cibule
- 1 palice česneku
- 2 lžičky uzené papriky
- mletý kmín
- mletý černý pepř
- 1 malá feferonka
- 1 lžička soli
- 5 lžic strouhané chlebové kůrky
- 2 lžíce sádla

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod

