

Vepřový guláš zase jinak



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 50min
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 4

1048 kalorií , **0 g** cukrů , **60 g** tuků , **107 g** bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/veprovky-gulas-zase-jinak>

Příprava

Na rozehrátém oleji restujeme kostičky cibule, až budou zlatohnědé. K cibuli přidáme kostky vepřového a dobře orestujeme, zasypeme moukou, krátce opražíme, přisypeme papriku, promícháme a podlijeme vodou. Přidáme uzené maso nakrájené na kousky a očištěné lišky. Vše osolíme, opepříme, okmínujeme, přidáme špetku sušeného česneku a na mírnějším ohni dusíme pod pokličkou doměkka. Maso celou dobu podle potřeby mícháme a lehce podléváme. Nakonec dochutíme majoránkou a vypneme.

Tip k receptu

Podáváme s knedlíkem, čerstvým chlebem, pečivem nebo těstovinami.

Ingredience

- 500 g vepřové kýty
- 300 g uzeného masa
- 1 velká cibule
- 3 lžíce oleje
- mletá paprika
- 150 - 200 g lišek
- sůl
- 1-2 lžíce hladké mouky
- pepř
- drcený kmín
- sušený česnek
- majoránka

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Maso, Něco extra,
Labužník, Hlavní chod

