

Manželův gulášek

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Postup

Z bůčku odkrojíme nejtučnější část a nakrájíme na drobné kostičky. Zbytek bůčku a maso pokrájíme na stejně velké kostky. Malé kostičky tučného zpěníme na trošce oleje, přidáme pokrájenou cibuli a společně osmažíme. Přidáme maso, osmahneme, osolíme, opepříme, přidáme koření, zalijeme vodou a dusíme doměkka. Kostky bůčku opečeme na pánvi. Přidáme k téměř měkkému masu a společně dusíme dál. Fazole scedíme a propláchneme. Společně s obsahem plechovky s rajčaty je přidáme do hrnce a necháme přejít varem. V půl až třičtvrtě hrnku vody rozmícháme mouku vlijeme do guláše a povaříme. Nakonec dochutíme solí a chilli omáčkou.

Na talíři ozdobíme kolečky cibule a sterilované okurky. Podáváme s knedlíkem nebo chlebem.