

Gulášek

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor:

Suroviny

300 g vepřové kýty nebo plecka

300 g uzeného bůčku

300 g cibule

1 plechovka bílých fazolí

1 plechovka krájených rajčat

Sáček gulášového koření

Olej, sůl, pepř

5 lžic hladké mouky

1 masox

Chilli omáčka

Nakládaná okurka

Postup

Maso a bůček nakrájíme na stejné kostky, maso osolíme a opeříme. Odkrojenou tlustší část bůčku nekrájíme na kostičky. Kostičky zpěníme na oleji, přidáme nakrájenou cibuli a společně osmahneme.

Přidáme maso, gulášové koření a masox, zalijeme vodou a dusíme doměkka. Přidáme osmahnutý bůček a společně dusíme 10 minut. Pak přidáme fazole a rajčata (bez nálevu). Necháme přejít varem a potom zahustíme moukou dohladka ve vodě. Vaříme ještě 15 minut. Hotový gulášek na talíři ozdobíme kolečky cibule a nakládačky. Podáváme s chlebem i s knedlíky.