

# Záhorácký guláš

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

## Suroviny

400 g vepřové plece

50 g sádla

3 cibule

2 lžičky mleté sladké papriky

1 lžice sušených hub

sůl

voda nebo vývar

400 g bílého hlávkového zelí

cukr

hladká mouka

2 dl smetany

## Postup

Na sádle zpěníme dozlatova drobně nakrájenou cibuli, přidáme maso nakrájené na větší kousky a osmažíme. Vmícháme papriku, osmahneme, přidáme rozsekané, předem namočené houby, osolíme, podlijeme vývarem a dusíme téměř doměkka. Šťávu vydusíme do tuku, zaprášíme moukou, osmahneme, zalijeme vodou a rozmícháme. Zelí nakrájíme na čtverečky, se špetkou cukru vmícháme do guláše, vše dodusíme doměkka a zjemníme smetanou.