

Vepřový guláš

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

600 g vepřové plece bez kosti

3 lžíce rostlinného oleje

2 střední cibule

3 lžičky mleté papriky

sůl

kmín

2 stroužky česneku

1 lžička majoránky

1 lžíce hladké mouky

Postup

Cibuli oloupeme, nakrájíme nadrobno a osmahneme na oleji do růžova. Přisypeme papriku, přidáme očištěné na kostky nakrájené maso, které orestujeme. Pak přidáme sůl a kmín, podlijeme horkou vodou a dusíme. Když je maso skoro měkké zaprášíme ho moukou, kterou necháme osmahnout. Přilijeme trochu vody, přidáme utřený česnek. Maso vyjmeme, omáčku rozšleháme. Opět přidáme maso a dusíme doměkka. Uvařený guláš dochutíme majoránkou a podáváme s houskovými knedlíky.