

Dudácký guláš

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

400 g vepřové plece

50 g slaniny

50 g sádla

200 g tmavého chleba

200 g zeleninového leča

2 cibule

1 lžice sladké papriky

pepř

česnek

sůl

Postup

Maso nakrájíme na kostky a okořeníme. Cibuli osmažíme dozlatova, přidáme maso, česnek, slaninu a papriku. Vše zalijeme vodou, dochutíme a vaříme asi 20 minut. Přidáme chléb s lečem a za občasného míchání dovaříme doměkka.