

Guláš s paprikami

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

800 g vepřového plecka

100 g slaniny

2 liberecké párky

2 cibule

sádlo nebo olej

1 sklenka vína

4 lžíce kečupu

sůl

0,5 lžičky pepře

2 lžíce sladké papriky

1 lžička drceného kmínu

1 větší špetka majoránky

4 zelené papriky

2 lžíce hladké mouky

1 lžíce sádla

1 stroužek česneku

Postup

Maso nakrájíme na kousky, slaninu na drobné kostičky a párky na hrubší nudle. V tlakovém hrnci na rozehřátém sádle osmahneme nadrobno nakrájenou cibuli, přidáme osolené maso, ochutíme pepřem, kmínem, sladkou paprikou, dobře promícháme, aby se paprika rozpustila, podlijeme vínem a vodou, vmícháme kečup. Hrncel uzavřeme a dusíme od doby varu asi 20 minut. Pak hrncel stáhneme z ohně a necháme dojít. Nasucho nebo na lžici sádla osmahneme mouku, zalijeme ji sklenkou vody, rozmícháme a vhodíme na nudličky nakrájené papriky a párky, přidáme obsah tlakového hrnce a společně chvíli povaříme. Dochutíme česnekem, majoránkou a podle chuti osolíme.