



# Vepřový guláš

Hlavní jídlo

(vytvořil\*a Tomáš Wolt)

| název                          | množství (na 13.0 porcí) |
|--------------------------------|--------------------------|
| Vepřová plec - bez kosti       | 1.9 kilogramy            |
| Houskový knedlík               | 1.9 kilogramy            |
| Sádlo                          | 325 gramy                |
| Mouka - hladká                 | 162 gramy                |
| Cibule [kus]                   | 6.5 kusy                 |
| Koření - pepř černý            |                          |
| Koření - paprika sladká, mletá |                          |
| Koření - majoránka, sušená     |                          |
| Koření - kmín                  |                          |
| Česnek [stroužek]              | 6.5 stroužek             |
| Sůl                            |                          |

## návod k přípravě

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.

## úkoly

recept nemá úkoly