

# Vepřový guláš

Hlavní jídlo

(vytvořil\*a Tomáš Wolt)

<b>název</b>	<b>množství (na 4 porcí)</b>
Vepřová plec - bez kosti	600 gramy
Houskový knedlík	600 gramy
Sádlo	100 gramy
Mouka - hladká	50 gramy
Cibule [kus]	2 kusy
Koření - pepř černý	
Koření - paprika sladká, mletá	
Koření - majoránka, sušená	
Koření - kmín	
Česnek [stroužek]	2 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