



Oblíbený guláš s bravčového, alebo hovädzieho mäsa

//

### Suroviny:

750 g bravčového mäsa, 2 - 3 cibule, bravčová masť,

1 lyžica paradajkového pretlaku, mletá sladká paprika,

mletá štiplavá paprika, mleté čierne korenie,

rasca, soľ, cesnak, hladká múka, vývar masox, knedľa

### Postup:

Najprv si nakrájame cibuľu a umyjeme bravčové mäso. Na rozohriatej masti si podusíme nakrájanú cibuľu, pridáme na kocky nakrájané mäso, usmažíme, pridáme všetky typy korenia, paradajkový pretlak a roztlačený cesnak. Podležeme vriacou vodou alebo mäsovým vývarom a dusíme domäkka, bude to trvať asi hodinu až hodinu a pol, tak aby sa maso pekne rozpadávalo v ústach. V troche vody rozmiešame lyžicu hladkej múky a pridáme do gulášu a ešte chvíľu povaríme. Podávame s knedľou. Jednu cibuľu si môžeme nakrájať na kolieska a dať ako ozdobu navrch, dodá to príjemnú chuť celému jedlu. Dobrú chuť

### ODPORÚČAME:

[Mexický guláš so syrom](#)

[Grécky bravčový guláš](#)

[Hubový guláš s paprikou](#)

[Hovädzí pikantný kotlík s fazuľou](#)

[Kuracie prsia so šampiónmi](#)

tags: bravcovy gulas s knedlou

//

