

Záhorácky guláš :)

Potrebujeme: 400 g bravčového pliecka, 400 g hlávkovej kapusty, 200 g cibule, 60 g tuku, 2 dl sladkej smotany, 20 g hladkej múky, 10 g mletej červenej papriky, 10 g cukru, ocot, 10 g sušených hřibov, vodu alebo vývar, soľ.

Postup

1. Bravčové pliecko očistíme, umyjeme, osušíme a pokrájame na väčšie kocky.
2. Cibulú pokrájame nadrobno a na rozohriatom tuku ju speníme do zlatista. Pridáme nakrájané mäso, červenú papriku, posekané sušené hřibiky a osolíme. Všetko podlejeme vodou alebo vývarom a dusíme. Pred dokončením pridáme pokrájanú hlávkovú kapustu, cukor, ocot a všetko udusíme do mäkka. Štavu nakoniec zahustíme zápražkou, prevaríme a pred podávaním zjemníme rozšľahanou smotanou.
3. Záhorácky guláš podávame s varenými zemiakmi alebo s knedľou.



[Záhorácke recepty ↑](#)