

VEPŘOVÝ GULÁŠ S TĚSTOVINAMI

INGREDIENCE

500 g vepřové plece
majoránka
1 lžíce rajčatového protlaku
2 stroužky česneku
sůl
mletý pepř
1 kostka masového bujonu
1 feferonka
6 kuliček celého nového koření
½ lžičky kmínu
bobkový list
350 g cibule
2 lžičky mleté sladké papriky
1 kg těstoviny



POSTUP

Cibuli očistíme a nakrájíme na kostičky. Plec nakrájíme na kostky.

Cibuli osmažíme spolu s kmínem na oleji nebo na sádle do tmavohněda. Přidáme mletou papriku, maso a jen krátce restujeme, aby paprika nezhořkla. Zalijeme vodou, přidáme rajčatový protlak, feferonku, sůl a pepř. Vepřový guláš dusíme asi 1,5 hodiny. Až je maso téměř měkké, přilijeme podle potřeby vařící vodu, přidáme masový bujon a zahustíme



mouku rozkvedlanou ve vodě. Guláš nesmí být hustý, jinak nevystoupí na povrch tuk. Guláš pomalu a na nejmenším plameni necháme ještě 20 minut bez poklice velmi pomalu probublávat. Nakonec přidáme prolisovaný česnek a majoránku.

Na přípravu těstovin dáme vařit dostatečné množství vody, kterou osolíme špetkou soli. Těstoviny za občasného promíchání vaříme zhruba 10 min (dle použitých těstovin). Po uvaření těstoviny scedíme a propláchneme vlažnou vodou.

VEPŘOVÝ GULÁŠ S TĚSTOVINAMI

INGREDIENCE

500 g vepřové plece
majoránka
1 lžice rajčatového protlaku
2 stroužky česneku
sůl
mletý pepř
1 kostka masového bujonu
1 feferonka
6 kuliček celého nového koření
½ lžičky kmínu
bobkový list
350 g cibule
2 lžičky mleté sladké papriky
1 kg těstoviny



POSTUP

Cibuli očistíme a nakrájíme na kostičky. Plec nakrájíme na kostky.

Cibuli osmažíme spolu s kmínem na oleji nebo na sádle do tmavohněda. Přidáme mletou papriku, maso a jen krátce restujeme, aby paprika nezhořkla. Zalijeme vodou, přidáme rajčatový protlak, feferonku, sůl a pepř. Vepřový guláš dusíme asi 1,5 hodiny. Až je maso téměř měkké, přilijeme podle potřeby vařící vodu, přidáme masový bujon a zahustíme



mouku rozkvedlanou ve vodě. Guláš nesmí být hustý, jinak nevystoupí na povrch tuk. Guláš pomalu a na nejmenším plameni necháme ještě 20 minut bez poklice velmi pomalu probublávat. Nakonec přidáme prolisovaný česnek a majoránku.

Na přípravu těstovin dáme vařit dostatečné množství vody, kterou osolíme špetkou soli. Těstoviny za občasného promíchání vaříme zhruba 10 min (dle použitých těstovin). Po uvaření těstoviny scedíme a propláchneme vlažnou vodou.