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 hríbov, vodu alebo vývar, soľ.

Postup

1. Bravčové pliecko očistíme, umyjeme, osušíme a pokrájame na väčšie kocky.

2. Cibuľu pokrájame nadrobno a na rozohriatom tuku ju speníme do zlatista Pridáme nakrájané mäso, červenú papriku, posekané sušené hríbiky a osolíme. Všetko podlejeme vodou alebo vývarom a dusíme. Pred dokončením pridáme pokrájanú hlávkovú kapustu, cukor, ocot a všetko udusíme do mäkka. Šťavu nakoniec zahustíme zápražkou, prevaríme a pred podávaním zjemníme rozšľahanou smotanou.

3. Záhorácky guláš podávame s varenými zemiakmi alebo s knedľou.



Záhorácke recepty ↑

Copyright © 2013 - 2026 Encyklopédia poznania