

# Ostrý vepřový guláš

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



## Suroviny

**Porce:** 4

- vepřová plec 500 g
- mražené fazolky 200 g
- sterilizovaná kukuřice 200 g
- olivový olej 3 lžíce
- mletá sladká paprika 1 lžíce
- česnek 3 stroužek
- cibule 2 ks
- rajčata 1 plechovka
- jarní cibulka 1 svazek
- masový vývar 1 l

**Doba přípravy:** 70 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Dušení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

1. V hrnci na rozehřátém olivovém oleji necháme zeskovatět oloupané na drobno nakrájené cibule, přidáme očištěné na kostky velikosti sousta nakrájené maso, ze všech stran opečeme a zlehka osolíme
2. Pak vmícháme mletou papriku, zalijeme sekanými rajčaty i masovým vývarem a zvolna dusíme doměkka
3. Potom k měkkému masu přidáme scezené okapané červené fazole i kukuřici, rozmrazené fazolky a vše už jen prohřejeme

4. Guláš dochutíme solí, mletým pepřem, oloupanými utřenými stroužky česneku, chilli kořením a nakonec přidáme očištěné na drobno nasekané jarní cibulky.