



## Tradiční Guláš



Máte rádi klasickou českou kuchyni? Vyzkoušejte tradiční guláš od Vitany. Obsahuje sladkou papriku, cibuli a směs koření, které mu dodají typickou chuť, vůni i výraznou barvu. Je určený pro přípravu gulášů ze všech druhů masa.

Složení suché směsi: pšeničná mouka, cibule sušená mletá, jedlá sůl, cibule sušená řez, vepřové sádlo, paprika sladká mletá 4 %, aromata (obsahují lepek), sušený sójový hydrolyzát, směs koření, barvivo amoniakový karamel.

Návod na přípravu:

1. 500 g nesoleného masa (vepřového či hovězího) nakrájíme na kostky a prudce opečeme na sádle nebo na oleji.
2. Vsypeme obsah sáčku, důkladně promícháme a ihned přidáme 500 ml vlažné vody.
3. Vaříme pozvolna pod pokličkou, za občasného míchání, dokud není maso měkké (asi 55 - 60 minut).

Stejným způsobem můžeme připravit guláš v tlakovém hrnci. V tomto případě přidáme pouze 300 ml vlažné vody a vaříme mírným varem asi 20 minut.