



## Maďarský guláš



Máte rádi klasickou kuchyni? Vyzkoušejte náš maďarský guláš. Obsahuje sladkou papriku, česnek, rajčatový protlak, kousky červené a zelené papriky, které maďarskému guláši či perkeltu dodají typickou kořeněnou chuť a výraznou barvu. Pro větší pikantnost můžete přidat nadrobno nakrájenou feferonku.

Složení suché směsi: pšeničná mouka, sušená zelenina (cibule řez, paprika červená řez, cibule mletá, česnek mletý, paprika zelená řez), sušený sójový hydrolyzátní, aromata (obsahují lepek, celer, mléko, vejce),

paprika sladká mletá 6,7 %, vepřové sádlo, sušený rajčatový protlak, jedlá sůl, směs koření, zahušřovadlo xanthan, barviva (paprikový extrakt, amoniakový karamel).

Návod na přípravu:

1. 500 g nesoleného vepřového masa nakrájíme na kostky a prudce opečeme na sádle nebo na oleji.
2. Vsypeme obsah sáčku, důkladně promícháme a ihned přidáme 500 - 600 ml vlažné vody.
3. Vaříme pozvolna pod pokličkou, za občasného míchání, dokud není maso měkké (asi 55 - 60 minut).