

Guláš zabijačkový

Ingredience

- ½ kg vepřové plece nebo kýty
- 20 dkg kuřecích srdíček
- 30 dkg kuřecích jater
- 1 lžička sladké papriky
- 1 lžička zabijačkového koření
- tuk
- cibule — 3
- sůl, pepř
- mouka

Postup

Cibule nakrájíme a na omastku je necháme zhnědnout. Přidáme vepřové maso, osolíme a opepříme. Necháme asi ½ hodiny podusit a poté přidáme játra a srdíčka. Ty také osolíme a opepříme. Dále přidáme papriku a zabijačkové koření a necháme dusit dokud maso nezměkne. Pak zahustíme moukou a dáme na 20 minut do trouby. Podáváme s kroužky cibule, chlebem nebo knedlíkem.