

# Guláš z vepřového srdce



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 1h 0min  
Celkový čas: 1h 30min , Porce: 4

574 kalorií , 9 g cukrů , 27 g tuků , 23 g bílkovin

Autor: veerac

Odkaz: <https://srecepty.cz/gulas-z-veproveho-srdce>

## Příprava

Srdce dobře očistíme a omyjeme. Nakrájíme na kostky. Slaninu nakrájíme na kostičky a necháme vyškvařit. Cibuli oloupeme a nakrájíme na drobno. Přidáme ke slanině a osmahneme do zlatova. Vložíme srdce, orestujeme, mírně osolíme a opepříme. Přidáme protlak a mletou papriku, promícháme a zalijeme asi 700 ml vody. Dusíme doměkka. Mouku důkladně promícháme v trošce vody a přilijeme. Necháme povařit za stálého míchání asi 5 minut. Dochutíme solí, pepřem, prolisovaným česnekem a petrželkou. Nakonec přidáme na proužky nakrájenou papriku a krátce prohřejeme. Hotový guláš ozdobíme jarní cibulkou a podáváme s čerstvým pečivem.



### Tip k receptu

Můžeme podávat s houskovým knedlíkem.



## Ingredience

- ✓ 100 g slaniny
- ✓ 200 g cibule
- ✓ 1 lžička soli
- ✓ 1/2 lžička pepře
- ✓ 50 g rajčatového protlaku
- ✓ 1 lžička mleté papriky
- ✓ 1 paprika (kapie)
- ✓ 700 ml vody
- ✓ 50 g hladké mouky
- ✓ 1 stroužek česneku
- ✓ 1 lžíce petrželové natě (nasekané)
- ✓ 2 jarní cibulky
- ✓ 800 g vepřového srdce

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod

