

TROUBOVÝ GULÁŠ



1 až 1,5 kg masa (hovězí nebo vepřové) nakrájet na kostky

3 až 4 velké cibule nakrájet na drobno

5 stroužků česneku nasekat

2 lžičky gulášového koření

3 lžičky sladké papriky

1 lžička pálivé papriky

3 polévkové lžíce solamylu

2 kostky masoxu

1 rajčatový protlak

sůl podle chuti

0,75 až 1 litr vody

Podle chuti můžeme přidat čerstvou papriku, kozí rohy nebo feferony.

Vše vložíme do pekáče přiklopíme a dáme do trouby vyhřáté na 250 stupňů.

Pečeme hodinu (vepřové) až hodinu a půl(hovězí)

**V ŽÁDNÉM PŘÍPADĚ NEOTEVÍRÁME NEMÍCHÁME A UŽ VŮBEC
NEČUMÍME DOVNITŘ**

Dobrou chuť.