

Dančí guláš

Počet porcí: 2

Doba přípravy: 30 minut

Postup přípravy

V kotlíku necháme zpěnit cibuli a slaninu. Přidáme sous-vide maso (Dančí kostky), papriku a zalijeme 500 ml vody. Vaříme cca 25 minut a přidáme nastrouhaný tvrdý chléb na zahuštění. Necháme povařit a podle chuti okořeníme. Podáváme s vopelkami.

Ingredience

- **Cibule volná** - 100 g
- **Jedlá sůl vakuová** **1 kg** - 3 g
- **Majoránka** **7 g** - 3 g
- **Paprika sladká** **35 g** - 10 g
- **Pepř černý mletý** **20 g** - 1.5 g
- **Trvanlivý chléb vícezrnný** **500 g** - 60 g
- **Uzená slanina** **1000 g** - 36 g
- **Dančí kostky** **300 g** - 200 g

