

### Suroviny

Maso ze zadních nebo předních kýtek zajíce

sůl

80 g slaniny

1 cibule

sladká mletá paprika

pepř

kmín

majoránka

česnek

vývar z kostí

200 g hladké mouky

1/16 l červeného vína

### Postup

Maso oťřeme vlhkou utěrkou, vykostíme. nakrájíme na kostky, osolíme a na slanině s cibulí opečeme. Okořeníme paprmkou, pepřem, kmínem, majoránkou a prolisovaným česnekem, zalijeme trochou vývaru a pod pokličkou dusíme doměkka. Šťávu vydusíme do tuku, zaprášíme moukou, podlijeme vývarem a dobře provaříme. Do hotového guláše přidáme červené víno.

Podáváme s bramborami, rýží, těstovinami nebo s bramborovým knedlíkem.