Guláš paní Jany



Kategorie: Hovězí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor: Babicovy dobroty - 01. díl - TV

Suroviny

1 kg hovězí kližky
6 cibulí
lžíci rajského protlaku
2 polévkové lžíce sladké papriky
1 feferonku
lžíci majoránky
lžičku mletého kmínu
10 stroužků česneku
3 lžičky soli
mouku na zahuštění
tuk pod cibuli

Postup

V hrnci rozpálíme olej, na kostičky nakrájenou cibuli orestujeme dozlatova. Přidáme kmín, jeho vůně se v orestované cibuli krásně rozvine, a potom do hrnce vsypeme na kostky nakrájené hovězí maso. Osolíme tak, aby měl guláš už od začátku správně slanou chuť, později bychom neměli dosolovat. Necháme smažit, aby maso pustilo šťávu. Potom přidáme rajský protlak, majoránku, česnek, pepř a červenou papriku. Nakonec zalijeme vroucí vodou a dlouho vaříme. Nakonec zahustíme jíškou z hladké mouky a vody.

Poznámka

BABICOVA KUCHAŘKA - 1. díl – Guláš

Guláše odstartovaly televizní vaření Jiřího Babicy. Co takhle Guláš paní Jany s pórkovo-houbovým knedlíkem, Šunkovou rolku s gulášem, Guláškový kuskus nebo Babicovu specialitku – Kuřecí nugetky s letním rajčatovým salátem?