

Vorařský guláš

Kategorie: Hovězí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

40 dkg předního hovězího masa

sádlo

cibule

2 lžíce rajčatového protlaku

česnek

hladká mouka

mletá paprika

kyselé okurky

1 lžíce červeného vína

sůl

pepř

citrónová kůra a šťáva

Postup

Na sádle osmahneme cibuli, přidáme mletou papriku, maso, osolíme, opepříme, podlijeme a dusíme. Šťávu osmahneme na tuk, zaprášíme moukou, orestujeme, zalijeme, přidáme rajčatový protlak, česnek, kousek citronové kůry a dusíme. Ke konci přidáme nakrájené okurky, červené víno, nepatrně citrónové šťávy a převaříme. Jako příloha se podávají šumavské knedlíky