Jednoduchý dančí guláš

Kategorie: Zvěřina

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

750 g dančího masa
3 lžíce oleje
20 dkg cibule
2 lžíce hladké mouky
sladké mletá paprika
pepř
grilovací koření
gulášové koření

Postup

1. Do hrnce dáme rozehřát olej. Oloupeme cibuli a nakrájíme ji na drobno. Poté ji osmahneme dozlatova a přidáme na kostky nakrájené maso, mírně osmahneme (asi 3-4 minuty). Vše zalijeme vodou (dle velikosti hrnce) a přisypeme sladkou mletou papriku, sůl, gulášové koření, grilovací koření a trochu pepře. Vše vaříme do té doby než maso změkne (asi 30-40 minut). Musíme dávat pozor, aby se nám maso nerozvařilo.
2. Připravíme si do hrníčku vodu a do ní rozmícháme asi 2 lžíce hladké mouky. Směs vmícháváme do guláše do té doby než se nám bude zdát, že je dost hustý. Jako přílohu můžeme podávat vařené těstoviny, knedlíky nebo jen chleba. Vše nakonec ozdobíme zeleninou.