

Pražský guláš - speciál

Kategorie: Hovězí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor: frajel

Suroviny

250 g cibule
4 lžíce sádla (tuku)
500 g kližky (zadní nebo přední hovězí)
2 vrchovaté lžíčky gulášové papriky
kečup (rajčatový protlak)
1 litr vývaru z kostí (morkových nebo masox)
sůl
4 stroužky česneku
3 lžíčky mletého pepře
4 kousky točeného česnekového salámu (1 párku, 1 klobásy)
50 g hladké mouky
maggi

Postup

Nadrobno (opravdu jemně) nakrájenou cibuli osmahneme na sádle dozlatova (zhruba 10 minut), přidáme na kostky nakrájenou kližku a za stálého míchání po všech stranách osmahneme (zhruba 5 minut).

Přidáme papriku, trochu kečupu, znovu krátce osmahneme a zalijeme vývarem. Osolíme, přidáme třený česnek, pepř a dusíme v papiňáku asi 1,5 hodiny. Otevřeme, ochutnáme, popřípadě dochutíme (magg). Pokud je guláš moc řídký, rozmícháme ve studené vodě jednu vrchovatou vidličku hladké mouky a postupně ji do vroucího guláše nalijeme. Zamícháme, necháme asi 8 minut povařit, znovu dochutíme.

Při podávání zdobíme porce kouskem ohřátého salámu, můžeme také opéci na sádle na ježka a podle chuti přidáme i několik plátků syrové cibule.

Příloha - houskové knedlíky nebo bramboráčky.