

Debrecínský guláš s rajčaty

Kategorie: Hovězí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Karea

Suroviny

10 g mleté papriky
100 g jemných párků
pepř
750 g předního hovězího masa
sůl
50 g slaniny
125 g cibule
5 dl vody
50 g hladké mouky
100 g rajčat
75 g rostlinného tuku

Postup

Na tuku osmahneme nakrájenou cibuli, přisypeme papriku, zpěníme, vložíme na kostky nakrájené maso, osmahneme, osolíme, opepříme, zalijeme částí vody a dusíme pod poklicí dopoloměkka. Šťávu vydusíme na tuk, zaprášíme moukou, zasmahneme, zalijeme vodou, promícháme a vaříme doměkka. Slaninu nakrájíme na kostičky, na pánvi částečně roztavíme, osmažíme na ní párky nakrájené na kolečka a rajčata nakrájená na kostičky, přidáme do guláše a krátce povaříme.