

svratecký guláš upravený kamarádkou Jarkou

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

asi 500g kuřecích prsíček (originál je z hovězího masa, ale můžete použít cokoliv), 3 větší cibule, asi 5 polévkových lžic kečupu (jak kdo rád), 2 stroužky česneku, 1 čajová lžička majoránky, pepř, sůl, olej

Postup

Maso si nakrájíme na kostičky nebo nudličky, dáme do misky a přidáme jeden prolisovaný česnek, trochu soli, pepř a asi 1-2 polévkové lžíce oleje. Důkladně promícháme a necháme minimálně 2 hodinky odležet v lednici. Pokud budete dělat z jiného masa, tak nechat odležet 24 hodin. Pak si pánev vymázneme trošičkou oleje (jen kápneme a papírovou utěrkou vytřeme) a naložené maso na el. č. 6 osmahneme. Když nám maso začíná růžovět, tak sporák stáhneme na č. 4 a přihodíme na půlkolečka pokrájenou cibuli a necháme zesklivatět (v tento moment můžeme přihodit i žampiony - já neměla). Potom zalijeme trochou vody a maso chvilku podusíme do měkka. Když je maso měkké, tak přilijeme kečup, necháme ho chvilku probublat, přidáme majoránku a jeden prolisovaný stroužek česneku. Dosolíme dle chuti a ještě chvilku necháme prohřát ten česnek. Já jsem pak ještě přilila trochu vody, abych měla více sosíčku. Směsku na talíři můžeme posypat strouhaným sýrem. Podáváme s bramboráčkama nebo hranolkama.

Všem mohu jen doporučit! Je to zase něco jiného. V názvu se píše guláš, ale s gulášem to nemá nic společného.

