

guláš nejen ve fritáku Versalio - famózní!!!

Kategorie: Hovězí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:



Suroviny

1 kg hovězího nebo vepřového masa (na stejné množství surovin dávám i 500g masa a je to taky dobrůtka!), 100g vepřového sádla, 2 stroužky česneku, 4 cibule, 50g hladké mouky, 1 polévková lžíce rajského protlaku (já dávám celou tu malinkou konzervičku - kupuji v Kauflandu), 1 kávová lžička sladké papriky, 1 kávová lžička pálivé papriky, 1 kávová lžička gulášového koření (nemusí být, ale je to lepší), 1l masového vývaru (dávám bujón), sůl, pepř, kmín

Postup

Nejprve musím napsat, že tenhle guláš dělám ve fritovacím hrnci Tefal Versalio, který lze použít jak na smažení, tak po slití oleje i jako teflonová pečicí pánev. Maminky chtěly, ať recept napíšu a myslím, že když ho uděláte normálně v hrnci na plotně, tak to bude stajná dobrůtka. My se po něm můžeme užrat!

Postup jako do hrnce, v závorce do fritáku.

Maso nakrájíme na menší kostičky, cibuli na půlkolečka a česnek na plátky (přístroj nastavíme do polohy 2). Sporák zapneme na č. 6. Vepřové sádlo vložíme do hrnce a na něm krátce osmahneme kousky masa (až trochu zhnědnou). Potom přidáme cibuli, česnek, mouku, papriky a gulášové koření a rajský protlak. Vše důkladně promícháme a přilijeme vývar (dávám 1l vývaru a potom ještě dle potřeby vodu a občas přilévám). Vodu dávám převařenou, horkou z varné konvice. Okořeníme pepřem, solí a kmínem (přístroj nastavíme do polohy 1). Plotnu stáhneme na č. 4 a za občasného míchání vaříme pod pokličkou 1 a 0,5 hodiny nebo dokud není masíčko krásně měkké. Když je guláš hotový, tak ho ještě trochu zahustím (dle potřeby) jíškou Knorr. Podáváme s tím, co máte rádi. :-)

S manželem ho moooc milujeme!