

# Guláš se zeleninou a olivami

Kategorie: Hovězí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Guláš pokaždé jinak - Věnek Baudyš

## Suroviny

600 g hovězí maso z plece

3 lžíce sádlo

3 středně velká cibule

1 větší mrkev

1 menší celer

20 sterilovaná odpeckovaná oliva

0,5 bobkový list

6 ks pepř

2 ks nové koření

1 lžička máslo

1 lžička hladká mouka

sůl

## Postup

Na sádle zpěníme jemně pokrájenou cibuli, přidáme na kostky nakrájené maso. a prudce je opečeme. Potom je osolíme, přidáme koření a podlijeme. Dusíme za občasného míchání a podlévání téměř doměkka, pak přidáme na menší kostičky pokrájenou zeleninu a pokrm dodusíme. Nakonec přidáme pokrájené olivy, šťávu zahustíme moukou rozmíchanou s máslem a krátce podusíme. Pokrm podáváme s chlebem, popřípadě s jemnými noky.