

Chalupářský guláš

Kategorie: Hovězí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

500 g hovězího (kliška - mladý býk)

500 g na drobno rozsekané cibule

starší chleba (kůrka)

pepř

0,25 l piva

0,5 l vývaru

sladká paprika

Postup

Postup přípravy: Maso nakrájíme na drobné kostičky, do pánve si nasypeme drobně rozsekanou cibuli a zaprášíme paprikou, smažíme dozlatova (téměř připálit), přisypeme maso a necháme ho pustit šťávu a tu vyvařit. Smícháme pivo s vývarem a vždy, když je guláš na hranici připálení, přilijeme cca 2 dcl směsi vývaru a piva. Vaříme, dokud není maso měkké (urychlení = papíňák). Ochutíme pepřem či chili, dle libosti. Ke konci si připravíme starší chleba a na jemném struhadle ostrouháme kůrku, tu pak nastrouhanou přidáme do guláše (zahuštění - možno i jíšku - tmavou, ale chleba je lepší), dáme jí tolik, dokud při míchání nevidíme dno pánve (guláš se pak hezky táhne a stopa za vařečkou se hned neuzavírá). Pro zpestření doporučuji nahrubo nasekat cibuli a dát jí navrch talíře.

Jako přílohu nejtradičtěji chleba, kdo chce může knedlík.