

Matliarský guláš

Kategorie: Zvěřina

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Postup

Postup přípravy: Očištěné maso nakrájíme na menší kousky. Drobně nakrájenou cibuli osmahneme na sádle dozlatova, přidáme rajčatový protlak, zasmahneme a zalijeme vodou. Přidáme kousky masa, utřený česnek, sůl, pepř, majoránku a pod pokličkou dusíme asi hodinu. Šťávu vydusíme na tuk, zaprášíme moukou, zasmahneme a zalijeme vodou. K masu přidáme oloupané, na kostky nakrájené brambory, nudličky kořenové zeleniny a dusíme doměkka. Podáváme s černým chlebem.