

Farmářský guláš

Kategorie: Hovězí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

250 g hovězí kýty

200 g vepřové plece

3 lžíce másla

1 velká cibule

1 zelená paprika

5 velkých rajčat

1 lžička kmínu

2 bobkové listy

1 lžíce sladké papriky

400 ml vody

600 g sterilovaného bílého zelí

300 g kysané smetany

sůl

pepř

Postup

Postup přípravy: Ve velkém hrnci rozehtřejeme máslo, osmažíme na kolečka nakrájenou cibuli dozlatova.

Přidáme nakrájenou papriku a 5 minut povaříme, poté přidáme rajčata a 10 minut dusíme. Pomalu přidáváme na kostky nakrájené maso, důkladně mícháme, přidáme všechno koření a zelí. Přikryjeme pokličkou a dusíme asi hodinu, až je maso měkké. Těsně před podáváním přidáme kysanou smetanu, zamícháme a prohřejeme.

Omáčka se nesmí vařit. Na talířích guláš posypeme sladkou paprikou a podle chuti nasekanou červenou cibulí.