

Guláš se smetanou a houbami

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

250 g žampionů

200 g šalotky

250 g čerstvých

2 lžíce hladké mouky

200 ml smetany ke šlehání

mražených nebo ve vlastní šťávě naloženým lišek

30 g sádla

1 kg libového vepřového masa

4 rajčata

25 g sušených hřibů

bílý pepř

10 g másla

Ingredience::

sůl

1 svazek petrželky

Postup

Postup přípravy: Hřiby namočíme do 0,25 l vlažné vody (nejlépe přes noc). Na rozehřátém sádle orestujeme nakrájené maso se šalotkou, dochutíme solí a pepřem. K masu přidáme hřiby i s vodou, ve které byly namočený. Přilijeme 0,5 l vody, přivedeme k varu, přirýjeme a za občasného míchání dusíme asi 90 minut. Podle potřeby podlijeme vodou, aby se šťáva zcela nevydusila. Žampiony rozkrájíme podle velikosti. Lišky necháme vcelku (naložené necháme okapat a šťávu přilijeme k masu). Rajčata nakrájíme na osminky a odstraníme zrníčka. Na rozehřáté másle houby zprudka opečeme, přidáme rajčata a několik minut dusíme. Tuto směs přimícháme asi 15 minut před koncem vaření ke guláši. Smetanu rozkvedláme s moukou, vmícháme do guláše a povaříme. Osolíme, opepříme a posypeme sekanou petrželkou. Podáváme s houskovým nebo bramborovým knedlíkem. Chutná také s brambory či těstovinami.