

Domácí guláš v tlakovém hrnci

Kategorie: Hovězí maso

Hodnocení: **

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

600 g hovězího masa

600 g cibule

4 lžíce sádla nebo oleje

2 lžíce koření směsi ``Český guláš`` od Antonína

2 lžíce polohrubé mouky

sůl

chilli (cayenský pepř, tymián)

Na ozdobení :

2 natvrdo uvařená vejce

1 střední cibule

1 střední paprika

Přílohy:

houskový knedlík, brambory, tmavý chléb

Postup

V tlakovém hrnci na tuku zpěníme nakrájenou cibuli. Když zezlátne, zasypeme ji dvěma lžicemi koření směsi nazvané ``Český guláš`` a ještě chvíli smažíme, až je směs malinko tmavší. Dáváme pozor, aby nebyla paprika opřipálená a nezhořkla, tzn. musíme ji smažit jen chvíli a ne moc divoce. Přidáme na menší kostky nakrájené hovězí maso, opečeme je v cibulovém základě s paprikou a velice málo podlijeme vodou. Pak za stálého (!) míchání opekáme až do úplného vysmahnutí. Podlijeme 0,5 l vody a tlakový hrnec uzavřeme a dusíme cca 30 minut. Po otevření tlakového hrnce necháme za stálého míchání vodu vyvařit, přidáme 2 lžičky soli, rovnoměrně zaprášíme 2 lžicemi polohrubé mouky a ještě chvíli na mírném ohni mícháme. Guláš přelijeme 1 litrem horké vody, přivedeme k varu a chvíli povaříme až obsah hrnce zhoustne. Před koncem varu dle chuti osolíme, či přiosťříme špetkou chilli, cayenského pepře nebo lžičkou tymiánu i lžící rajčatového protlaku (kečupu). Na talíři zdobíme 0,5 natvrdo uvařeného vejce, cibulí nakrájenou na kolečka a na nudličky nakrájenou čerstvou paprikou. Podáváme s houskovým knedlíkem, brambory nebo tmavým chlebem.