

Kotlíkový hovězí guláš ii.

Kategorie: Hovězí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

4 lžíce oleje nebo sádla

2-3 cibule

400 g předního hovězího masa

mletá sladká i pálivá paprika

drcený kmín

majoránka

sůl

trochu hladké mouky

4 středně velké brambory

2 rajčata

2 menší sterilované okurky

2 stroužky česneku

Postup

Na tuku zpěníme nadrobno pokrájenou cibuli, přidáme na kostky nakrájené maso a osmahneme. Poprášíme mletou paprikou, okořeníme, osolíme a zalijeme vodou nebo vývarem. Přiklopíme pokličkou a podusíme. Když je maso téměř měkké, vydusíme základ na tuk, poprášíme jej moukou, osmahneme, zalijeme vodou nebo vývarem, přidáme na kostky nakrájené brambory, pokrájená rajčata (před krájením je nutno je sloupnout) a nudličky sterilovaných okurek. Vše společně podusíme a dobře dochutíme.

Přílohy:

chléb, bílé pečivo