

Italský guláš

Kategorie: Hovězí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Marta Vareni

Suroviny

2 stroužky - česnek

2 lžíce olej

sůl

1 ks cibule

60 g salám

60 g sýr

2 lžíce hladká mouka

4 lžíce rajský protlak

mletá sladká paprika

mletý černý pepř

přední hovězí maso (kliška)

Postup

Hovězí maso rozklepeme a nakrájíme na menší, ale stejně velké kostky. Cibuli očistíme a nasekáme najemno.

V tlakovém hrnci rozežřejeme olej a zpěníme na něm cibuli. Přidáme mletou papriku, promícháme a ihned přidáme maso. To krátce osmahneme, aby se zatáhlo a podlijeme jej asi 250 ml vody. Hrnc uzavřeme a maso v něm dusíme asi 20 minut.

Česnek oloupeme, prolisujeme a utřeme jej se solí. V troše vody rozmícháme hladkou mouku. Po 20 minutách hrnc otevřeme a základ guláše zahustíme vodou s moukou. Přidáme protlak, česnek a podle chuti guláš opepříme a osolíme. Guláš promícháme, hrnc uzavřeme a dusíme dalších 10 minut.

Mezitím si salám pokrájíme na drobné nudličky. Sýr nastrouháme.

Hotový italský guláš podáváme ozdobený nudličkami salámu a sypaný strouhaným sýrem.