

Hovězí guláš (český na víně)

Kategorie: Hovězí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Jiří Jílek

Suroviny

sůl
1 lž kmínu
2 lž mleté papriky (sladké+ostře)
1 L suché červené víno
100 g olej
1 kg hovězí kližka
4 Chili papričky nebo fefer.pastu (pozor při solení)
750 g cibule
1 L smetany

Postup

Kližku nakrájenou na kostky restjeme na rozpáleném oleji do hněda,přidáme drobně nasekanou cibulku,,podlejeme trochou vody ,osolíme a přidáme mletou papriku,nasekané chilies nebo fefer.pastu a kmín vyrestujeme do tuku ,chvíli ještě restujeme až docílíme žádoucí barvy.

Doplníme červeným vínem a dusíme do měkka.Guláš odstavíme ,dáme na den do chladničky odležet . Druhý den přivedeme guláš do varu a doplníme smetanou a krátce ještě za stálého míchání provaříme.

