

Guláš pro labužníky

Kategorie: Hovězí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

500-600 g předního hovězího masa

50 g sádla

500 g cibule

sůl

pepř

1 lžička sladké papriky

1 feferonka

2 lžíce rajčatového protlaku

1 lžíce hladké mouky

kousek masoxu

majoránka

Postup

Maso nakrájíme na kostky, v kastrolu rozežřejeme sádlo, usmažíme dozlatova nadrobno pokrájenou cibuli, přidáme maso, sůl, pepř, papriku, rozkrájenou feferonku, protlak a vše necháme vydusit do tuku. Guláš zaprášíme moukou, necháme osmahnout, podlijeme 3 sběračkami horké vody, přidáme masox a povaříme, až maso změkne a tuk se odděluje od šťávy. Nakonec posypeme majoránkou.