Primátorský guláš

Kategorie: Hovězí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

600 g hovězí kližky
2 lžíce tuku
400 g cibule
1 lžička mleté papriky
2 stroužky česneku
sůl
2 moravské klobásy
1 střední rajče
1 paprika
2 lžíce strouhanky
2 dcl světlého piva
voda pitná podle potřeby

Postup

Na tuku osmahneme drobně nakrájenou cibuli, osmahneme zaprášíme mletou paprikou, krátce osmahneme, vložíme nakrájené maso na kostky a za občasného míchání osmahneme. Přidáme utřený česnek se solí, mírně podlijeme vodou a dusíme až je maso měkké. Potom přidáme spařené a oloupané, překrájené rajče, papriku nakrájenou na nudličky, strouhanku, trochu piva a podusíme. Až maso zcela změkne. Přilijeme zbylé pivo , převaříme. Klobásu podélně rozřízneme, úhledně uděláme několik zářezů, krátce opečeme a každou porci guláše zdobíme.