

# Farmářský guláš

Kategorie: Hovězí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor: Kluci v akci

## Suroviny

800 g hovězí klišky

100 g červené cibule

100 g pórku

100 g mrkve

10 stroužků česneku

5 brambor

5 lístků bobkového listu

5 kuliček nového koření

10 kuliček celého pepře

100 g rajčatového protlaku

30 g hub

1,5 l hovězího vývaru

0,5 l kvalitního červeného vína

100 ml oleje

sůl

sušené houby namočíme, zeleninu nakrájíme na větší kousky

## Postup

Klišku očistíme a nakrájíme na kostky. V hrnci na rozpálené oleji maso zprudka opečeme, poté jej osolíme a opepříme.

V pánvi orestujeme nakrájenou zeleninu, přidáme koření a zarestujeme, vložíme protlak, zarestujeme, přidáme houby a opět zarestujeme.

Takto připravenou zeleninu přidáme k masu, zalijeme hovězím vývarem, vínem a dusíme hodinu, poté přidáme oškrabané a na větší kousky nakrájené brambory a dusíme.

Podáváme s čerstvým (domácím) chlebem.

## Poznámka

Vydatný farmářský guláš podlitý vínem, vonící po houbách, zelenině a koření.