

Cikánský guláš

Kategorie: Hovězí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

500 g hovězího masa

500 g vepřové plece

2 lžičky sladké papriky

3 stroužky česneku

3 lžíce oleje

4 plátky slaniny

3 cibule

2 zelené papriky

2 rajčata

250 ml kuřecího vývaru z kostky

sůl

pepř

Postup

Na kostky nakrájené maso smícháme, se lžičkou sladké papriky, solí, pepřem a polovinou nadrobno nasekaného česneku. Přikryté necháme přes noc marinovat v ledničce. na rozpáleném oleji maso osmahneme. Pak maso přeneseme do zapékací misky, na pánev přidáme na kostičky nakrájenou slaninu, cibuli a opékáme, až je cibule lehce dohněda a slanina křupavá. Přidáme zbytek sladké papriky, na proužky nakrájenou papriku, zbytek česneku a vaříme dalších 10 minut. Hotovou směs přeneseme do zapékací misky k masu, přidáme na kostičky nakrájená rajčata a vývar. Dochutíme solí a pepřem, přivedeme k varu a přikryté pokličkou dusíme zhruba 90 minut, až je maso měkké.