

Dančí guláš

Kategorie: Zvěřina

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 kg předního dančího masa

300 g cibule

sladká paprika

50 g sádla

majoránka

pepř

česnek

1 lžíce rajčatového protlaku

1 lžíce hladké mouky

sůl

1 paprika

kousek sterilované okurky

Postup

Maso nasekáme na kousky, opláchneme ve vlažné vodě. Větší část cibule drobně nakrájíme, osmahneme dorůžova na sádle, přidáme papriky, zpěníme, zalijeme vodou a přivedeme k varu. Přidáme maso, osolíme, okořeníme pepřem a utřeným česnekem, vmícháme rajčatový protlak a dusíme pod pokličkou. Při dušení maso občas zamícháme. Když je maso skoro měkké, šťávu zahustíme jíškou připravenou ze sádla a mouky, rozmícháme a dusíme doměkka. Nakonec přidáme majoránku. Na talířích guláš sypeme drobně pokrájenou cibulí, okurkou a paprikou. Podáváme s houskovými knedlíky.