

Farmářský guláš

Kategorie: Hovězí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

250 g hovězí kýty
200 g vepřové plece
3 lžíce másla
1 velká cibule
1 zelená paprika
5 velkých rajčat
1 lžička kmínu
2 bobkové listy
1 lžíce sladké papriky
400 ml vody
600 g sterilovaného bílého zelí
300 g kysané smetany
sůl
pepř

Postup

Ve velkém hrnci rozehtějeme máslo, osmažíme na kolečka nakrájenou cibuli dozlatova. Přidáme nakrájenou papriku a 5 minut povaříme, poté přidáme rajčata a 10 minut dusíme. Pomalu přidáváme na kostky nakrájené maso, důkladně mícháme, přidáme všechno koření a zelí. Přikryjeme pokličkou a dusíme asi hodinu, až je maso měkké. Těsně před podáváním přidáme kysanou smetanu, zamícháme a prohřejeme. Omáčka se nesmí vařit. Na talířích guláš posypeme sladkou paprikou a podle chuti nasekanou červenou cibulí.