

Pivní guláš

Kategorie: Hovězí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

600 g hovězího zadního masa

2 cibule

2 lžíce sádla

4 stroužky česneku

200 ml piva

200 ml vody

1 zelená paprika

1 lžíce hladké mouky

1 lžička sladké papriky

2 lžíce tvrdého sýra

sůl

pepř

Postup

Na pánvi rozpálíme sádlo, na něm osmahneme na kostičky nakrájenou cibuli dozlatova. Přidáme na kostky nakrájené maso a zprudka asi 3 minuty opékáme. Přidáme mouku, dobře promícháme a opékáme další 3 minuty. Osolíme, přidáme utřený česnek, pepř, papriku, vodu a pivo. Přivedeme k varu a pod pokličkou dusíme asi hodinu, až je maso měkké. Nakonec přimícháme papriku, zhruba 5 minut povaříme a na talířích sypeme strouhaným sýrem.