Majoránkový kari guláš

Kategorie: Hovězí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

75 g tuku (oleje)
3 cibule
500 g hovězího masa
2 lžičky hl. mouky
2 lžičky sladké papriky
kečup
7 dl hoězího vývaru
0,5 lžičky kari koření
2 stroužky česneku
drcený kmín
mletý pepř
majoránky

Postup

Na části tuku osmahneme dozlatova nadrobno nakrájenou cibuli, přidáme na menší kostky nakrájené kostky masa a osmahneme. Zaprášíme moukou, zamícháme a přidáme papriku, osmahneme, přidáme trochu kečupu a po dalším krátkém osmahnutí vše zalijeme vývarem. Přidáme kari koření, které jsme předtím zpěnili na trošce tuku. Přidáme utřený česnek, kmín, pepř a sůl a dusíme, až je maso měkké, což trvá v papiňáku asi 30 až 40 minut. Nakonec přidáme majoránku.