

Guláš z lišek a hovězího masa

Kategorie: Houby

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

500 g lišek (možné použít i jiné tvrdé houby)

500 g předního masa

3 cibule

3 lžíce oleje

1 lžíce mleté papriky

1 lžíce hladké mouky

0,7 l vody

1 zeleninový masox

sůl

Na ozdobu:

petrželka

Postup

Hovězí maso opereme, odstraníme blány a nakrájíme na kostky. Cibuli oloupeme, nakrájíme nadrobno a zpěníme v kastrolu na rozpáleném oleji. Přidáme papriku, nakrájené maso, přiklopíme a krátce podusíme. Pak je zaprášíme hladkou moukou, zalijeme vlažnou vodou, přidáme kostku masoxu, osolíme a za stálého míchání přivedeme do varu. Houby omyjeme, překrojíme na čtvrtky a přidáme k masu. Během vaření omáčku často mícháme, případně ještě přilijeme horkou vodu. Příloha: těstoviny, houskové knedlíky.