

Guláš od Prešpurku

Kategorie: Hovězí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: MAGGI

Suroviny

800 g hovězí klišky; 3 velké cibule; 2 mrkve
2 petržele; 1 balení MAGGI Vřeten; 0,5 celeru; 1 lžíce ostré hořčice; 20 g sádla; 2 dcl červeného suchého
vína; 4 bobkové listy; 0,5 lžičky tymiánu; 2 lžíce sladké papriky; šťáva z 1 citronu; 2 lžíce kudrnky; 1 balení
zakysané smetany; 1 sklenka MAGGI Omáček
y Gulášové; 1 balení MAGGI Harmonie Chuti

Postup

Na sádle opeč na kostičky nakrájenou kořenovou zeleninu a cibuli dozlatova. Přidej na drobné kostky
nakrájené maso a ze všech stran ho nech zatahnout. Přidej hořčici, citrónovou šťávu a papriku, koření
vložené do sítka na koření nebo zabalené do kousku gázy, sůl, nech chvilku zasmahnout a zalij červeným
vínem. Přiklop pokličkou a za občasného míchání dus asi hodinu doměkka. Vyjmi sáček s kořením, přidej
obsah skleničky MAGGI Omáčky Gulášové a ohřej. Ve vodě rozmíchej MAGGI Harmonii chuti, přidej
MAGGI vřetena a vař 5-8 minut.