

Hamburský guláš

Kategorie: Hovězí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: centrum

Suroviny

3 lžíce oleje nebo sádla

60 g libové slaniny

velkou cibuli

200 g hovězího masa

sůl

3 lžičky sladké papriky

1 lžíce rajského protlaku

2 lžíce hladké mouky

200 g vepřového masa

majoránka

Tabasco

Postup

Na oleji nebo sádle osmahní slaninu nakrájenou na kostičky a 1 velkou cibuli pokrájenou nahrubo. Vlož hovězí maso nakrájené na velké kostky nebo špalíčky, osol, zasyp 2-3 lžičkami sladké papriky, zakápní lžící rajského protlaku a pod pokličkou dus do poloměkka. Zapraš 2 lžícemi hladké mouky přidej vepřové maso a dus doměkka. Před podáváním okořeň omáčku malým množstvím drcené majoránky a několika kapkami Tabasca.

Poznámka

Příloha: Podávejte s rýží nebo s různě upravenými bramborami.