

Budvar guláš

Kategorie: Hovězí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: lab 23919

Suroviny

Ingredience:

1000 g hovězí maso přední nejlépe krk

200 g sádlo vepřové

600 g cibule

20 g paprika mletá

70 g rajský protlak

1 g majoránka

2 g kmín

30 g mouka hladká

30 g sůl

850 g zeleninové lečo pokud možno v oleji

200 g slanina bez kůže

600 g vývar z vepřových a telecích kostí(hovězí) v nouzi vodu

Postup

Příprava:

Na kolečka nakrájenou cibuli vložíme do rozehřátého sádla,přidáme drcený kmín.Na osmahnutý základ přidáme na kostky nakrájené maso,mletý pepř,sůl a dusíme ve vlastní šťávě.Po vyrestování zaprášíme moukou,přidáme mletou papriku,rajčatový protlak,majoránku,zalijeme vývarem a dusíme do měkka.Zvlášť na pánvičce osmahneme slaninu bez kůže,nakrájenou na kostičky.Přidáme podusit zeleninové lečo.Vložku přidáme do hotového guláše a promícháme.

Doporučená příloha:

dle chuti ale knedlík je knedlík