Guláš

Mňam vařečka

Ingredience

- 1 kg kližky nebo ramínka
- cibule — 0,5 kg
- rajčatový protlak — 50 g
- 30 g červené papriky
- olej nebo sádlo
- česnek
- mouka hladká — 3 lžíce
- majoránka
- sůl
- kmín

Postup

Nahrubo nakrájenou cibuli osmahneme na tuku do světle hněda. Přidáme protlak a orestujeme. V okamžiku oddělení tuku přidáme papriku, kraťoučce zpěníme a přidáme lehce osolené maso. Orestujeme a mírně podlijeme vodou asi do výše 1,5 cm. Každých 10 až 15 minut mícháme dokud maso není měkké, tmavé, téměř bez vody. Pak maso vyndáme, vypraženinu zaprášíme moukou, osmahneme tak, až se přichytí, zalijeme trochou studené vody a rozmícháme, aby tam nebyly žmolky. Dochutíme solí, česnekem, kmínem a 10 minut povaříme. Přidáme maso a servírujeme. Doba přípravy je asi 1,5 hodiny.

Zdroj: cilka.eu