Guláš dle Alenky Oupické

Ingredience

- 3 kg kližky
- cibule — 1 kg
- kmín
- paprika pálivá a sladká
- chilli
- sůl, pepř
- olej slunečnicový nebo řepkový
- mouka hladká
- česnek

Postup

Maso nakrájíme na kostky, smícháme s na kostičky nakrájenou cibulí, kmínem, solí, paprikami, chilli, pepřem a cca 5 lžícemi oleje. Promícháme a vložíme do pekáče, přikryjeme pokličkou a dusíme při cca 200 st.C. Když je šťáva téměř vydušená odkryjeme, zasypeme trochou hladké mouky (nemícháme!),

vložíme odkryté do trouby a mouku necháme opražit. Poté teprve zamícháme, podlijeme vodou, přiklopíme a cca 5 hodin dusíme. Ke konci přidáme česnek dle chuti.

Zdroj: cilka.eu