

Jehněčí guláš

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- jehněčí plec 1 kg
- cibule 900 g
- olej 70 g
- sladké papriky 25 g
- plnotučná hořtice 2 lžíce
- pepř 10 kulička
- nové koření 10 kulička
- jalovec 5 kulička
- česnek 3 stroužek
- chilli paprička 3 ks
- bobkový list 2 ks
- citrón 1.2 ks

Doba přípravy: 150 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

1. Odblaněné jehněčí nakrájíme na větší kostky
2. V míse smícháme citrónovou šťávu z 1/2 kusu citrónu, olej, pomleté nebo roztlučené koření (kromě bobkového listu a majoránky)
3. Maso v marinádě obalíme a dáme přes noc odležet
4. Oloupanou cibuli nakrájenou na kolečka zprudka orestujeme na oleji, přidáme maso i s marinádou a kořením, zprudka vše zarestujeme
5. Teplotu zdroje snížíme, přilijeme vývar, zamícháme hořčici, bobkové listy a nasekané chilli papričky zbavené jadřinců a teprve v této fázi pokrm osolíme
6. Maso dusíme 120 minut, nebo tak dlouho, až bude úplně měkké
7. Nakonec guláš ochutíme prolisovaným česnekem, majoránkou, případně i dosolíme a můžeme podávat.

Doporučení:

Guláš podáváme buď nezahuštěný, nebo zahuštěný chlebem, případně moukou rozmíchanou v malém množství studené vody.