

Telecí guláš s kaší

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 5

- Olivový olej 80 ml
- Česnek, rozetřený 2 stroužek
- Filety ančoviček naložené v oleji 3 ks
- Rajčatový protlak 1 lžíce
- Plechovka krájených rajčat 400 g
- Krupicový cukr 1.4 lžička
- Bobkový list 1 ks
- Telecí kýta, nakrájená na 3 cm kostičky 1 kg
- Brandy 2 lžíce
- Zeleninový vývar 375 ml
- Smetana ke šlehání 125 ml
- Citron, šťáva vymačkaná 1.2 ks
- Bramborová kaše k podávání 1 ks
- Hladkolistá petrželka 1 ks

Doba přípravy: 130 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Rozpalte 1 lžíci olivového oleje v hrnci na středním plameni. Přidejte česnek, ančovičky a opékejte 1 minutu. Poté vmíchejte protlak, rajčata a cukr a bobkový list a přiveďte k varu. Za občasného míchání vařte 15 minut, nebo dokud se směs částečně nezredukuje.

Mezitím rozpalte další lžíci oleje v jiné pánvi a postupně na něm zprudka opečte maso. Je-li potřeba, přilijte další lžíci oleje. Pak přilijte brandy a nechte odpařit. Maso přidejte do hrnce k rajčatům, přilijte vývar a přiklopené a za občasného míchání vařte 1 hodinu až 1 hodinu a čtvrt. Vlijte smetanu a prohřejte. Nakonec přimíchejte šťávu z citronu. Servírujte s bramborou kaší, posypané petrželkou.