

Zvěřinový guláš s červeným vínem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- slanina 50 g
- cibule 1 ks
- zvěřina 500 kg
- knorr maďarský guláš 1 balení
- bobkový list 1 ks
- hřebíček 3 ks
- jalovec 4 ks
- plnotučná hořtice 2 lžička
- brusinky 6 lžíce

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Slaninu opečeme v hrnci, cibuli oloupeme a pokrájíme na proužky. Cibuli spolu se zvěřinou pokrájenou na kousky přidáme ke slanině a opečeme.

Přilijeme 375 ml vody a červené víno, povaříme a vmícháme Knorr Fix Maďarský guláš. Přidáme bobkový list, hřebíčky a plody jalovce. Necháme zakryté dusit na slabém plameni 1,5 hodiny.

Guláš dochutíme hořčicí a podáváme s brusinkami. Jako příloha se nejlépe hodí knedlíky.