Pivní guláš II.

Kategorie: Pokrmy

Autor: andrea

Suroviny

Porce: 4

- Kližka 500 g
- Cibule 4 ks
- Sádlo 2 lžíce
- Zelená paprika 1 ks
- Fazolové lusky ve slaném nálevu 1 plechovka
- Zázvor mletý 1 lžička
- Sladká paprika mletá 3 lžička
- Pepř černý mletý 1 lžička
- Majoránka 1 lžička
- Badyán - jemně drcený 1 lžička
- Masový vývar 2 kostka
- Sůl 1 lžička
- Jalovec 5 kulička
- Polohrubá mouka 2 lžíce
- Pivo světlé 4 dl
- Tuzemák rum 1 dl

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na sádle zpěníme zázvor, přidáme nakrájenou cibuli a mícháme, až cibulka zesklovatí. Vmícháme ostatní koření a na kostičky pokrájené maso, krátce orestujeme a zalijeme pivem. Pod pokličkou vaříme asi 60 minut (podle stáří býčka i déle, až maso skoro změkne), přidáme nadrobno pokrájenou papriku, Tuzemák , po 20-ti minutách zahustíme polohrubou moukou rozkvedlanou v nálevu (scezeném z fazolových lusků) a necháme ještě chvilku povařit. Přidáme fazolové lusky z konzervy a po jejich prohřátí podáváme.

Jako příloha je vhodný houskový knedlík, nebo chléb.