

Lodnický guláš

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 5

- Hovězí přední 600 g
- Rajčatový protlak 2 lžíce
- Pivo černé 200 ml
- Hladká mouka 1 lžíce
- Majoránka 1 lžička
- Česnek 3 stroužek
- Cibule 2 ks
- Sádlo 3 lžíce
- Pepř černý mletý 1 lžička
- Kmín 1 lžička
- Paprika sladká mletá 1 lžička
- Vejce - vařená 2 ks
- Křen - strouhaný 4 lžíce

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Očištěné, na kostky nakrájené maso vložíme na rozpálené sádlo, osolíme a opepříme, přidáme plátky cibule a orestujeme. Poté zaprášíme paprikou, přimícháme rajský protlak, kmín, zalijeme pivem a

vodou a pod pokličkou dusíme do měkka . Maso vybereme a základ zahustíme moukou rozmíchanou v troše vody, dobře prošleháme a vaříme 30 minut. Dochutíme utřeným česnekem, solí a rozemnutou majoránkou. Maso dáme zpět a ještě prohřejeme. Před podáváním jednotlivé porce posypeme křenem, poklademe plátky vejce a podáváme s knedlíkem nebo chlebem.