

Drůbkový guláš

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- drůbeží drůbky 800 g
- houby 250 g
- mletá sladká paprika 1 lžička
- mletá pálivá paprika 1 lžička
- hladká mouka 1 lžíce
- černé pivo 200 ml
- česnek 6 stroužek
- cibule 3 ks
- bobkový list 2 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Nohy, krky a křídla zbavíme kůže, kterou nakrájíme na malé kostičky a na 2 lžičkách sádla je za stálého míchání opečeme, vyjmeme a uschováme v teple
2. Na pánev přidáme lžíci sádla, oloupané, na drobno nakrájené cibule, očištěné na plátky nakrájené houby, maso z nohou, křídel, očištěné žaludky a srdíčka nakrájené na kostičky
3. Vše ochutíme oloupanými utřenými se solí stroužky česneku, mletou sladkou paprikou i pálivou paprikou, bobkovým listem, zalijeme asi 400 ml vody a vaříme do poloměkka
4. Potom přidáme očištěná, na menší kousky nakrájená játra, dolijeme černé pivo a dusíme, až jsou játra i maso měkké, pak přidáme hladkou mouku a vaříme do zahuštění

5. Při podávání ozdobíme každou porci orestovanými kousky kůže.