

Uherský guláš

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 4

- Brambory 300 g
- Cibule 2 ks
- Hovězí maso přední 200 g
- Kmín 1 lžička
- Majoránka 1 lžička
- Hladká mouka 2 lžíce
- Sladká paprika mletá 2 lžička
- Paprika červená 1 ks
- Pepř černý mletý 1 lžička
- Rajčata 1 ks
- Sůl 1 lžička
- Tuk 60 g
- Vepřový bok s kostí 200 g
- Voda 400 ml

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1 porce 198 g z toho 46 g masa (4ks) 213 g z toho 62 g masa (4ks) Dva kousky hovězího a dva

kousky vepřového masa přelité omáčkou se zeleninovou vložkou a bramborami. Maso má typickou vůni a chuť, je šťavnaté a přiměřeně měkké. Omáčka je načervenalá, lesklá tukem, výrazně kořeněná a hustší

Opláchnuté maso hovězí i vepřové nakrájíme na kostky průměrně po 25 g(vždy 2 ks hovězího a 2ks vepřového na porci).Oloupanou cibuli nakrájíme na drobno,osmažíme na 2/3 tuku dorůžova, přidáme papriku, zpěníme ji a v tom základu za stálého míchání opečeme osolené hovězí maso.Pak je zalijeme malým množstvím vlažné vody,okořeníme pepřem a kmínem,přikryjeme poklicí a dusíme. K poloměkkému hovězímu masu přidáme vepřové maso a dusíme dále.,až je i bůček poloměkký.Pak přidáme opláchnuté brambory nakrájené na čtvrtky a očištěná,na kousky nakrájená rajčata a paprikové lusky.Guláš zahustíme zásmazkou připravenou z 1/3 dávky tuku a z prosáté mouky a společně dovaříme do měkka.Guláš okořeníme drcenou majoránkou, podle potřeby přisolíme a ještě krátce podusíme. Vhodná příloha: chléb,pečivo.