Debrecínský guláš

Kategorie: Pokrmy

Autor: andrea

Suroviny

Porce: 4

- Hovězí maso zadní 750 g
- Tuk 150 g
- Cibule 3 ks
- Sladká paprika mletá 2 lžička
- Pepř černý mletý 1 lžička
- Vývar 1 l
- Hladká mouka 50 g
- Máslo 50 g
- Anglická slanina 80 g
- Debrecínský párek 4 ks
- Sůl 1 lžička

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Hovězí zadní nakrájíme na větší kostky. Nadrobno nakrájenou cibuli osmahneme na polovině tuku do růžova, přidáme papriku, necháme ji zpěnit a nasypeme maso. Za stálého míchání osmahneme po všech stranách a podlijeme 1 dl vody. Osolíme, opepříme, přidáme překrájená rajčata na čtvrtky (i se slupkou). Přilijeme vodu (vývar) až na potřebné množství, uzavřeme papiňák a dusíme 40-50 minut. Potom papiňák zchladíme, otevřeme, maso vyndáme a guláš zahustíme udělanou jíškou. Povaříme a přes husté síto přecedíme na maso.

Anglickou slaninu nakrájíme na kostičky, trochu roztavíme, přidáme a osmažíme na ní oloupané a nakrájené na kolečka párky, přidáme do omáčky společně chvíli povaříme.

Omáčka je hustší, načervenalá, má masitou, kořeněnou chuť.

Příloha:

vařené brambory, houskový knedlík, dušená rýže, těstoviny. Saláty dle chuti, na maso na talíři můžeme dát několik plátků cibule