

Pikantní guláš

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 4

- Hovězí kližka 1 kg
- Cibule 2 ks
- Sladká paprika mletá 1 lžíce
- Kunjovanka - steril.zeleninová směs 1 sklenice
- Fazole s kukuřicí ve slaném nálevu 1 plechovka
- Bujón 1 ks
- Hladká mouka 2 lžíce
- Tuk 3 lžíce
- Sůl 1 lžička
- Pepř černý mletý 1 špetka

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cibuli nakrájíme na kolečka a osmažíme na tuku a přidáme sladkou papriku, krátce osmahneme a přidáme na kostky pokrájenou kližku. Krátce orestujeme.

Kunjovanku v sítu lehlce propláchneme vodou, aby se zbavila kyselosti a přidáme k masu. Společně dusíme do měkka, podléváme dle potřeby.

Nakonec přidáme kostuku bujonu, dochutíme solí a zahustíme moukou rozkvedlanou ve vodě a

povaříme ještě asi 20 minut. Na úplný závěr přidáme fazolky s kukuřicí a promícháme. Podáváme s čerstvým chlebem.