

Cikánský guláš

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 4

- Cibule 1 ks
- Hovězí maso 400 g
- Sádlo 3 lžíce
- Paprika sladká mletá 2 lžička
- Kmín 1 lžička
- Jalovec 4 kulička
- Brambory 4 ks
- Vývar 500 ml
- Pepř černý mletý 1 lžička
- Sůl 1 lžička

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na sádle osmahneme kolečka cibule, přidáme papriku, tlučený kmín a jalovec. Na tomto základu osmahneme očištěné na kostky pokrájené maso. Pak je podlijeme vývarem, podle chuti osolíme, opepříme a dusíme do poloměkka. Maso vyjmeme, vložíme do jiného kastrolu, přidáme kolečka syrových brambor, omáčku na maso přecedíme a vše dodusíme do měkka. Podáváme s chlebem.