

Srnčí guláš na pivu

Kategorie: [Maso](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 6

- Srnčí kýta 800 g
- Cibule červená 5 ks
- Špek 100 g
- Olej 1 dl
- Hovězí vývar 500 ml
- Sladká paprika mletá 2 lžička
- Sůl 2 špetka
- Rajčatový protlak 1 plechovka
- Jalovec 10 kulička
- Nové koření 2 kulička
- Bobkový list 1 ks
- Světlé pivo 200 ml
- Majoránka 3 lžička
- Pepř černý mletý 2 špetka
- Tmavá jíška 2 lžíce

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Srncí kýtu omyjeme, odřízneme od kosti a odblaníme. Maso poté nakrájíme na kostky, které osolíme a opepříme. Slaninu nakrájíme na kostky a vhodíme do hrnce s trochou oleje. Cibuli nakrájíme nadrobno a vhodíme do hrnce. Cibulku necháme zhnědnout, pak přidáme maso a prudce osmažíme, aby se maso zatáhlo, přisypeme sladkou papriku, rajčatový protlak, přilijeme pivo a vývar, aby bylo maso ponořené, přidáme jalovec, nové koření, bobkový list a podusíme do změknutí masa. V průběhu dušení podléváme vývarem nebo vodou dle potřeby. Guláš zahustíme tmavou jíškou, přidáme majoránku, dle chuti osolíme a opepříme a necháme provařit. Vyjmeme kuličky jalovce, nového koření a bobkový list.

Srncí guláš na pivu podáváme s knedlíkem