

Guláš v chlebu

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- cibule 4 ks
- česnek 2 stroužek
- hovězí kližka 600 g
- kulatý chléb 4 ks
- kmín 0.5 lžíce
- majoránka 2 lžíce
- mletá sladká paprika 1 lžíce
- olej 1 lžíce
- paprika 1 ks
- rajčatový protlak 2 lžíce
- sádlo 2 lžíce
- žampiony 6 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na sádle opečeme do zlatova na kostičky nakrájenou cibuli. Přisypeme nakrájené maso, osmahneme, přidáme protlak a mletou papriku, lehce zarestujeme. Maso zalijeme vodou, přidáme sůl, pepř a kmín, pod poklicí zvolna dusíme. Když je maso měkké, guláš podle potřeby zahustíme chlebem, dochutíme majoránkou a česnekem. Krátce povaříme. Papriku i žampiony očistíme, nakrájíme a přidáme do guláše. Z kulatých chlebů uřízneme vršky, vydlabeme a plníme.

