

Guláš "Mejdan"

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 8

- hovězí kliška 800 g
- vepřový bůček 600 g
- cibule 500 g
- pikantní klobása 200 g
- česnek 4 ks

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

1. Maso nakrájíme na kostky, osolíme, okořeníme pepřem a majoránkou, přidáme drcený česnek, polijeme olejem promícháme a necháme přes noc odležet
2. Druhý den na sádle orestujeme cibuli, poprášíme ji paprikou a přidáme kostky masa, podlijeme a pomalu dusíme doměkka, občas přilijeme vodu a při posledním podlití přidáme nakrájenou klobásu, guláš ještě 10 minut povaříme
3. Hotový pokrm zahustíme moukou nebo chlebem
4. Jednotlivé porce na talířích posypeme nastrouhaným sýrem, křenem a ozdobíme nasekanými feferonkami a cibulí.