

Hamburský guláš

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- hovězí maso 250 g
- vepřové maso 250 g
- cibule 60 g
- slanina 40 g
- hladká mouka 30 g
- rajčata 5 ks
- mletá sladká paprika 1 lžička

Doba přípravy: 140 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Německo

Počet porcí: 4

Postup:

1. Očištěné hovězí i vepřové maso nakrájíme na menší kostky
2. Na másle a slanině dozlatova osmažíme na plátky nakrájenou cibuli, přidáme pálivou a sladkou papriku, mírně zmírníme zdroj tepla
3. Vložíme obojí maso, osolíme, dochutíme kmínem a podusíme ve vlastní šťávě, kterou maso pustí
4. Po 30 minutách přidáme na čtvrtky nakrájená rajčata a majoránku
5. Když šťáva vysmahne, zaprášíme guláš moukou, podlijeme horkou vodou a dusíme doměkka.