

Pivovarský tokáň

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Lenka



Suroviny

Porce: 4

- kýta 600 g
- cibule 2 ks
- sádlo 2 lžíce
- hladká mouka 3 lžíce
- bujón (guláš) 1 kostka
- sůl 1 špetka
- sladká paprika 1 lžička
- světlé pivo 200 ml
- paprika 1 ks
- česnek 5 stroužek
- feferonka 1 ks
- strouhaný sýr 2 hrst

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso nakrájíme na nudličky a orestujeme na cibuli. Přidáme hladkou mouku a ještě chvíli restujeme. Kostku rozpustíme v hrnku horké vody, maso zalijeme, okořeníme, přidáme rozetřený česnek, pivo a dusíme doměkka. Nakonec přidáme papriku, feferonku a na talíři posypeme strouhaným

sýrem.