

Hovězí guláš s koňakem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 5

- hovězí krky 800 g
- žampiony 400 g
- zakysaná smetana 150 g
- zeleninový vývar 350 ml
- koňak 50 ml
- mletá sladká paprika 1 lžička
- rajský protlak 1 lžíce
- sádlo 1 lžíce
- cibule 2 ks
- česnek 3 stroužek
- rajče 2 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

1. Očištěný hovězí krk opláchneme a nakrájíme na nudličky
2. V kastrolku na rozehřátém sádle osmahneme oloupané na drobno nasekané cibule i stroužky česneku, přidáme nakrájené maso a společně za stálého míchání orestujeme
3. Pak osolíme, opepříme, poprášíme mletou paprikou, krátce orestujeme, přidáme rajský protlak,

zlijeme vývarem a zvolna dusíme do skoro měkka

4. Mezitím očištěné žampiony nakrájíme na čtvrtky, rajčata spařená ve vroucí vodě oloupeme, odstraníme semínka a dužinu nakrájíme na drobno

5. K téměř měkkému masu přidáme žampiony, rajčata a vše dodusíme doměkka, nakonec vmícháme zakysanou smetanu a koňak, krátce povaříme a dochutíme solí i pepřem.