

Vídeňský guláš

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- hovězí kližka 600 g
- tuk 80 g
- rajčatový protlak 1 lžíce
- gulášové koření 1 lžíce
- sladká paprika 1 lžíce
- majoránka 1 lžíce
- vývar 1 hrnek
- česnek 2 stroužek

Doba přípravy: 140 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Rakousko

Počet porcí: 4

Postup:

Drobně nakrájenou cibuli zpěníme na rozpáleném tuku, nádobu sundáme z plotýnky

2. Vmícháme mletou papriku, gulášové koření, hned zalijeme trochou vývaru, přidáme maso nakrájené na stejně velké kostky, sůl rajčatový protlak, kmín, rozetřený česnek a dusíme pod pokličkou na malém ohni, při dušení guláš podléváme malým množstvím vody

3. Když maso změkne, omáčku upravíme odpařením nebo přilitím horké vody do správné hustoty (guláš nesmí být řídký), přidáme rozemnutou majoránku a necháme přejít varem

4. Pravý vídeňský guláš je připraven bez zahuštění moukou!