

Pivní guláš III.

Kategorie: [Maso](#)

Autor: kokosacka



Suroviny

Porce: 4

- hovězí kližka 800 g
- sádlo 1 lžíce
- velké cibule 6 ks
- pivo (10 stupňové) 250 ml
- rajčatový protlak 100 g
- drcený kmín 1 lžička
- voda 2 l
- polohrubá mlouka 1 lžička
- majoránka, sůl, pepř 1 lžička

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Hovězí maso omyjeme, osušíme a nakrájíme na kostky. Ve větším hrnci rozpustíme sádlo, na kterém osmažíme dozlatova najemno nakrájené cibule. Přidáme maso a zprudka osmažíme, přiklopíme pokličkou a dusíme ve vlastní šťávě, dokud se všechna šťáva nevydusí. Pak maso podlijeme pivem a necháme znovu úplně vydusit. Do směsi vmícháme rajčatový protlak, podlijeme horkou vodou, osolíme, opepříme, přidáme kmín a dusíme doměkka. Nakonec guláš zahustíme polohrubou moukou rozmíchanou ve vodě, povaříme 15 minut, dochutíme majoránkou a ještě povaříme dalších 5 minut. Podáváme s houskovým knedlíkem nebo čerstvým chlebem.

