

Gulášek z kližky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- pepř 1 ks
- cibule 4 ks
- kmín 1 ks
- česnek 4 stroužek
- majoránka 1 ks
- sůl 1 ks
- voda 1 ks
- paprika sladká mletá 1 ks
- hovězí kližka 500 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso nakrájíme na kostky. Pokrájenou cibuli na sádle osmahneme dorůžova, přidáme papriku a maso. Osolíme. Přidáme rajský protlak, pepř, kmín, podlijeme a hodinu dusíme. Po změknutí maso vyjmeme, šťávu vydusíme, za stálého míchání zapražíme a zalijeme teplou vodou. Povaříme ještě 30 minut. Přidáme maso, utřený česnek a majoránku.