

Čertovský guláš

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Hovězí maso 200 g
- Vepřová plec 200 g
- Sádlo 1 ks
- Cibule 3 ks
- Hladká mouka 1 ks
- Zeleninové lečo 1 sklenice
- Pálivá paprika 1 lžička
- Červené víno 1 dl
- Pepř mletý 1 ks
- Sůl 1 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cibuli pokrájíme na kolečka, osmahneme a zaprášíme mletou paprikou. Přidáme na kousky nakrájené hovězí maso, osolíme, opepříme a dusíme ve vlastní šťávě.

Když je maso částečně měkké, přidáme nakrájené vepřové maso, podlijeme horkou vodou a dusíme, až je obojí maso měkké.

Ze sádla a mouky připravíme jíšku, kterou guláš zahustíme. Znovu povaříme a přidáme lečo, podlijeme červeným vínem, osolíme a opepříme.