

Hovězí zázvorový guláš

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Hovězí maso 700 g
- Sůl 1 špetka
- Zázvor - mletý 4 lžička
- Špek 50 g
- Cibule 6 ks
- Hladká mouka 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Drobně pokrájenou cibulí orestujeme pomocí několika drobných podlévání vodou do světle hnědé

barvy, přidáme nadrobno pokrájený špek a orestujeme jej spolu s opečenou cibulí. Opět trochu podlijeme a přidáme na kostky pokrájené maso a orestujeme jej. Maso nám pustí šťávu. Až se šťáva odpaří maso poprášíme zázvorem a hladkou moukou (1-2 lžíce) a necháme za stálého míchání také opéct. Zalijeme vařící vodou a dusíme doměkka za občasného podlití a zamíchání. Podáváme s bramborovými noky, houskovým knedlíkem, rýží, bramborem, těstovinami nebo klidně i s chlebem. Hodí se prakticky jakákoliv příloha.

Poznámka:

Připravit můžeme i z vepřového masa.