Chalupářský guláš

Kategorie: Pokrmy

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 4

- Hovězí kližka 500 g
- Cibule 500 g
- Pepř mletý 1 ks
- Pivo 250 ml
- Vývar 500 ml
- Paprika - sladká 1 ks
- Chlebová kůrka 1 ks

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso nakrájíme na drobné kostičky, do pánve si nasypeme drobně rozsekanou cibuli a zaprášíme paprikou, smažíme dozlatova (téměř připálit), přisypeme maso a necháme ho pustit šťávu a tu vyvařit.
Smícháme pivo s vývarem a vždy, když je guláš na hranici připálení, přilijeme cca 2 dcl směsi vývaru a piva. Vaříme, dokud není maso měkké (urychlení = papiňák). Ochutíme pepřem či chilli, dle libosti.
Ke konci si připravíme starší chleba a na jemném struhadle ostrouháme kůrku, tu pak nastrouhanou přidáme do guláše (zahuštění - možno i jíšku - tmavou, ale chleba je lepší), dáme jí tolik, dokud při míchání nevidíme dno pánve (guláš se pak hezky táhne a stopa za vařečkou se hned neuzavírá).
Pro zpestření doporučuji nahrubo nasekat cibuli a dát jí navrch talíře.
Jako přílohu nejtradičněji chleba, kdo chce může knedlík.