

Majerův guláš

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Maso 1 kg
- Sádlo 1 ks
- Cibule 2 ks
- Zeleninové lečo 7 dl
- Rajský protlak 2 lžíce
- Sterilizovaný hrášek 250 g
- Zeleninová směs 1 sklenice
- Gulášové koření 1 ks

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na tuku dusím nakrájenou cibuli, po podušení přidám rajský protlak a připravím si gulášový základ. Do základu přidám nakrájené maso, opražím ho, osolím, okořením, přidám červenou papriku sladkou, papriku pálivou a gulášové koření.

Podliju horkou vodou a pomalu dusím. Pokud dělám z míchaného masa, tak vepřové přidávám ve chvíli, kdy je hovězí poloměkké.

Když je maso měkké přidám sklenici leča a konzervu hrášku a podle potřeby horkou vodu. Nechám znovu trochu podusit.

Nakonec vliju celou sklenici Moravanky i s nálevem. Nechám přejít varem a hned stáhnou z plotny. Zelenina musí zůstat křupavá.

Málokdy se stane, že je guláš řídký, ale pokud ano, tak ho zahustím starým strouhaným chlebem.
Podáváme s knedlíkem nebo černým měkkým chlebem.
Guláš je výborný i z dančího masa.