

Pikantní guláš II.

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Hovězí kližka 1 kg
- Cibule 2 ks
- Paprika - sladká 1 lžíce
- Kunovjanka 1 sklenice
- Fazole s kukuřicí 1 plechovka
- Masox 1 kostka
- Hladká mouka 2 lžíce
- Tuk 1 ks
- Sůl 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cibuli nakrájíme na kolečka a osmažíme na tuku a přidáme sladkou papriku, krátce osmahneme a přidáme na kostky pokrájenou kližku. Krátce orestujeme. Kunovjanku v sítu lehce propláchneme vodou, aby se zbavila kyselosti a přidáme k masu. Společně dusíme do měkka, podléváme dle potřeby. Nakonec přidáme kostku bujonu, dochutíme solí a zahustíme moukou rozkvedlanou ve vodě a povaříme ještě asi 20 minut.

Na úplný závěr přidáme fazolky s kukuřicí a promícháme.

Podáváme s čerstvým chlebem.