

Vídeňský guláš

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- sůl 1 ks
- paprika mletá 1 ks
- koření gulášové 1 lžíce
- tuk 1 ks
- protlak rajčatový 1 lžíce
- cibule 600 g
- maso hovězí 600 g

Doba přípravy: 160 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Rakousko

Počet porcí: 4

Postup:

Cibuli a maso podle potřeby očistíme. Cibuli nakrájíme na nudličky, maso na stejně velké kousky.

V hrnci rozejdeme olej, vsypeme cibuli a osmahneme ji dozlatova. Přidáme mletou papriku, několik vteřin smažíme dále, pak zalijeme trochou vody, přidáme na stejné kousky nakrájené maso, sůl, rajčatový protlak, gulášové koření a dusíme pod pokličkou na mírném ohni. Guláš podléváme velmi malým množstvím vody. Jakmile maso změkne, přilijeme ještě trochu vody a necháme krátce podusit.

Vídeňský guláš podáváme s čerstvým pečivem nebo knedlíkem. Záleží na chuti. Zdobíme kroužky cibule.