

Vinařský guláš

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- slanina 50 g
- voda 5 dl
- bílé víno 2 dl
- hovězí kližka 500 g
- cibule 3 ks
- bobkový list 1 ks
- hladká mouka 4 lžíce
- celý černý pepř 10 kulička
- tymián 2 lžička
- nové koření 10 kulička
- zakysaná smetana 2 dl

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Slaninu nakrájíme na drobné kostičky. Cibule oloupeme a nakrájíme najemno. Maso nakrájíme na kostky.

V hrnci osmahneme slaninu dorůžova. Přidáme cibuli a necháme ji zpěnit. Pak přidáme kostky masa a restujeme, dokud maso nezbělá. Přidáme koření a ještě chvilku opékáme. Teprve pak maso osolíme a podlijeme polovinou vína. Maso pomalu dusíme pod pokličkou. V případě potřeby podléváme

horkou vodou a dusíme až je maso poloměkké.

Šťávu vydusíme na tuk, maso zaprášíme moukou a jemně osmahneme. Pak zalijeme zbylou vodou a provaříme. Nakonec vlijeme druhou polovinu vína a smetanu a dobře provaříme. Kdo si netroufá maso zaprašovat moukou, smíchá vodu se smetanou a rozšlehá v ní mouku. Směs pak nalije na maso a míchá, než guláš zhoustne.

Vinařský guláš podáváme s knedlíkem.