Hovězí guláš na houbách

Kategorie: Pokrmy

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 1

- sůl 2 lžička
- sušené houby 2 hrst
- bujón na guláš 1 kostka
- mléko 250 ml
- bobkový list 4 ks
- máslo nebo olej 4 lžíce
- česnek 4 stroužek
- cibule 6 ks
- gulášové koření 4 lžíce
- přední hovězí 1 kg
- **podle potřeby**
- voda 1 ks

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Hovězí maso dobře očistíme, opláchneme a nakrájíme na větší kousky.

V širším hrnci na másle nebo oleji zpěníme cibuli, přidáme nakrájené maso a necháme opékat. Průběžně promícháme.

Po krátkém orestování přikryjeme poklicí a necháme vydusit šťávu.

Během pečení maso podléváme a necháme vždy znovu vydusit.

Asi po hodině této tepelné úpravy přidáme kostku bujónu do guláše, bobkový list, česnek, gulášové koření a přisypeme sušené houby. Opět podle potřeby přidáváme vodu a nyní i mléko, které chuť guláše zjemní. Průběžně zamícháme, aby se guláš nepřipaloval a osolíme. Pokračujeme do změknutí masa.

Guláš podáváme s houskovým knedlíkem, ale vhodné jsou i těstoviny nebo rýže.