

Maďarský guláš

Kategorie: [Maso](#)

Autor: gabaler



Suroviny

Porce: 4

- Hovězí maso - kliška 500 g
- Máslo 60 g
- Cibule 120 g
- Mletá sladká paprika 2 lžička
- Sůl 2 lžička
- Pepř 2 lžička
- Česnek 4 stroužek
- Paprika - zelená 3 ks
- Feferonka 1 ks
- Majoránka 3 lžička

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cibuli na kolečka osmažíme, zasypeme paprikou. Po zpění přídáme maso, osmažíme a dusíme pod pokličkou. Pak osolíme, podlijeme vodou a dusíme. Ke konci dušení přídáme papriky, usekanou feferonku, majoránku a pepř. Podáváme z houskovým knedlíkem.