Hovězí guláš na pivě

Kategorie: Pokrmy

Autor: Bmilinka1991

Suroviny

Porce: 6

- Olivový olej 1 lžíce
- Hovězí zadní, mladý býk 1.5 kg
- Cibule 1 ks
- Česnek, rozmělněný 3 stroužek
- Rajský protlak 1 lžíce
- Worcesterská omáčka 2 lžička
- Tmavý cukr 1 lžíce
- Hovězí vývar 500 ml
- Černé pivo 430 ml
- Malé hříbky nebo tmavé žampiony 300 g
- Hladká mouka 2 lžíce
- Sůl, pepř - dle chuti 2 špetka
- Hladkolistá petrželka k podávání 1 hrst

Doba přípravy: 145 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Olej rozpalte v silnostěnném hrnci na maximum. Přidejte maso nakrájené na kostky a zhruba 4 minuty ho zprudka opékejte, aby se zatáhlo a zhnědlo. Pak maso vyjměte z hrnce a naopak do něj vsypte cibuli a česnek a nechte 3 minuty měknout. Do hrnce přidejte protlak a worcesterskou omáčku a minutu opékejte. Do hrnce vraťte maso, přidejte cukr, vývar i pivo a přiklopené nechte

hodinu probublávat. Poté odklopte, přidejte houby a vařte ještě další půlhodinu. Poté houby i maso vyndejte děrovanou naběračkou a do výpeku vmíchejte hladkou mouku a povařte do zhoustnutí. Nakonec do hrnce vraťte maso i houby, podle chuti dosolte a dopepřete a podávejte posypané petrželkou a s chlebem.