

Hovězí guláš s houbami

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

Porce: 3

- Hovězí přední maso 500 g
- Houby (mražené nebo čerstvé) 300 g
- Cibule 2 ks
- Sádlo 3 lžíce
- Mleté houbové koření 2 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Pepř 1 špetka
- Hovězí vývar na polévání 2 hrnek
- Polohrubá mouka 1 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Cibuli nakrájíme na kostičky a osmahneme na rozpáleném sádle. Maso omyjeme a osušíme. Nakrájíme na kostky a osolíme, opepříme. Přidáme k cibuli, necháme orestovat ze všech stran. Přidáme koření, podlijeme vývarem a necháme dusit pod pokličkou. Ke konci přidáme houby a necháme podusit, až bude maso i houby měkké. Nakonec zahustíme moukou.

Poznámka:

Doba vaření je orientační.