

Dvoumasový kari guláš

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Hovězí kliška 400 g
- Vepřové plecko 400 g
- Cibule 500 g
- Mletá paprika 1 lžička
- kari 2 lžička
- Sůl 1 špetka
- Pepř 1 špetka
- Zelená paprika 1 ks
- Hladká mouka 2 lžíce
- Sádlo nebo olej 2 lžíce

Doba přípravy: 80 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Maso omyjeme a osušíme. Nakrájíme na kostky. Vepřové maso na větší kostky, než hovězí. Cibuli nakrájíme nahrubo, papriku zbavíme semínek a nakrájíme na nudličky. Na sádle nebo oleji osmahneme cibuli do zezlátnutí. Přidáme maso a za stálého míchání opečeme společně s cibulí dohněda. Vmícháme mletou papriku a kari a podlijeme vodou, ne moc. Osolíme, opepříme, přidáme zelenou papriku a promícháme. Zakryjeme pokličkou a dusíme doměkka. Podle potřeby přilíváme horkou vodu. Až je maso téměř měkké, necháme vodu vydusit, zaprášíme moukou a přilijeme horkou vodu a dusíme doměkka.