

Guláš z trouby

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Hovězí kližka 1 kg
- Cibule 500 g
- Anglická slanina 150 g
- Sádlo 2 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka
- Drcený kmín 1 špetka
- Rajský protlak 150 g
- Gulášové koření 2 lžíce

Doba přípravy: 80 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Maso omyjeme a osušíme. Nakrájíme na kostky. Dáme do pekáče a osolíme, opepříme a okmínujeme. Na pánvi rozežřejeme sádlo a osmahneme cibuli. Když začne růžovět, přidáme na kostičky nakrájenou anglickou. Za stálého míchání smažíme dohněda. Odstavíme vmícháme grilovací koření a obsah pánve zamícháme do masa na pekáči. Přidáme protlak, 250ml vody, promícháme, přiklopíme a vložíme do trouby vyyhřáté na 200 stupňů. Pečeme do změknutí masa, občas promícháme a dolijeme podle potřeby vodou. Podáváme s knedlíkem nebo těstovinami.