

Španělský guláš

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Hovězí kližka 900 g
- Sádlo 2 lžíce
- Cibule 5 ks
- Sůl 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka
- Drcený kmín 1 špetka
- Sterilované okurky 250 g
- Plnotučná hořčice 3 lžíce
- Hladká mouka 3 lžíce
- Hovězí vývar 500 ml

Doba přípravy: 100 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Španělsko

Postup:

Maso omyjeme, nakrájíme na kostky, cibuli oloupeme a nakrájíme. V tlakovém hrnci rozpálíme sádlo a cibuli na něm osmahneme. Pak přidáme maso a ze všech stran ho necháme osmažit. Pak osolíme, opepříme a posypeme drceným kmínem. Podlijeme hovězím vývarem, zavřeme pokličkou a dusíme doměkka (dle velikosti masa cca 50 minut). V pánvičce rozehtřejeme trochu sádla, dáme na něj jednu jemně nakrájenou cibuli společně s nastrouhanými okurky a krátce orestujeme. Pak vmícháme hořčici a ještě chvíli osmahneme. Pak obsah pánve přidáme do měkkého guláše, promícháme a povaříme několik minut. V hrnku s vodou rozmícháme mouku a guláš zahustíme. Povaříme ještě několik minut a můžeme podávat s knedlíky, posypané čestvou nakrájenou cibulí.