

# Pivní guláš IV.

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Monyszek



## Suroviny

**Porce:** 4

- Hovězí kližka 800 g
- Cibule 3 ks
- Česnek 2 stroužek
- Tvrdá patka chleba 1 ks
- Sádlo 3 lžíce
- Sladká paprika 1 lžička
- Sůl 1 špetka
- Pepř 1 špetka
- Kmín 1 špetka
- Pivo, světlé 10° 500 ml
- Majoránka 0.5 lžička

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Zařazení:** Oběd

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

1. Hovězí maso rozkrájíme na kostky. Cibuli a česnek oloupeme, cibuli nakrájíme na kostičky. Patku chleba nastroháme.

2. V hrnci na rozpáleném sádle orestujeme dozlatova cibuli, přihodíme kostky masa a opečeme je. Za stálého míchání zaprášíme paprikou a ještě dvě minuty opékáme.
3. Maso osolíme, opepříme, přidáme kmín, podlijeme trochou horké vody a polovinou piva, dusíme zakryté pokličkou doměkka. Občas maso promícháme a podlijeme.
4. Měkké maso s omáčkou zahustíme nastrohaným chlebem, povaříme, dokud omáčka nezhoustne.
5. Hotový guláš dosolíme a dochutíme majoránkou a prolisovaným česnekem.