

Valašský guláš

Kategorie: [Maso](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Hovězí maso 600 g
- Cibule 2 ks
- Olej 5 lžíce
- Pepř, sůl, majoránka 1 ks
- Mletá paprika 1 lžička
- Nové koření 2 ks
- Mletý kmín, bobkový list 1 ks
- Česnek 4 stroužek
- Hladká mouka 2 lžíce
- Slanina 100 g
- Kysané zelí 200 g
- Žampiony 150 g

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Maso nakrájíme na kostky, osolíme, opepříme. Na oleji osmahneme cibuli, přidáme maso a orestujeme. Přidáme česnek a všechno koření majoránky a vydusíme. Přidáme hladkou mouku, osmahneme, zalijeme vývarem nebo vodou a dusíme. Ke konci varu přidáme majoránku a dochutíme. Kysané zelí podusíme na slanině, přidáme sterilované žampiony nebo kyselé houbičky a tuto směs vložíme do hotového guláše. Podáváme s pečivem nebo s knedlíky. Tento guláš je dobrý po "pijatice".

