

Pivní guláš V.

Kategorie: [Maso](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Maso 800 g
- Cibule 500 g
- Sádlo 2 lžíce
- Pivo 400 ml
- Paprika 200 g
- Kyselé okurky 2 ks
- Gulášové koření 1 ks
- Oregano, sůl 1 ks
- Strouhaný tvrdý chléb 1 ks
- Kečup, česnek 1 ks
- Tabasco, worčestr 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Maso nakrájíme na kostky, orestujeme na sádle, přidáme cibuli nakrájenou na kostičky a restujeme. Do opečeného základu přidáme gulášové koření, oregáno a podle potřeby dosolíme. Zalijeme 200 ml piva a podle potřeby vodou. Dusíme do poloměkka, přidáme strouhaný tvrdý chléb a dále dusíme. Když je maso téměř měkké přidáme drobně nakrájené papriky a okurky, česnek, kečup, worčestr, tabasko a zalijeme zbytkem piva. Ingredience dáváme podle chuti, guláš má být ostrý, ale ne pálivý. Chvilí dodusíme a podáváme s knedlíkem nebo rýží.

