

Guláš z jelena

Kategorie: [Maso](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Jelení maso 600 g
- Cibule 1 ks
- Rajský protlak 1 ks
- Červená paprika 1 lžička
- Koření na divočinu 1 lžička
- Tymián 1 lžička
- Červené víno 150 ml
- Krajíc chleba 1 ks
- Pepř, sůl 1 ks
- Sádlo 1 lžíce

Doba přípravy: 55 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Na sádlo dáme na kostičky nakrájenou cibuli a maso. Necháme zarestovat, přidáme koření, rajský protlak, podlijeme vínem a dusíme doměkka. Podle potřeby podléváme vodou. Když je maso měkké, necháme vydusit na tuk, přidáme rozdrobený chléb, podlijeme požadovaným množstvím vody. Chleba necháme za stálého míchání rozdusit, aby nebyly v guláši hrudky a nepřipálil se. Dochutíme solí.

Podáváme s houskovým knedlíkem nebo bramborovým nebo chlebem