

Plzeňský guláš

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Hovězí kližka 600 g
- Cibule 250 g
- Česnek 1 stroužek
- Mletá paprika 15 g
- Vývar 3 dl
- Hladká mouka 25 g
- Slanina 50 g
- Nakládané kapie a celer 60 g
- Vejce 2 ks
- Olej 1 lahev
- Sůl 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka

Doba přípravy: 170 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na oleji zpěníme nakrájenou cibuli do zlatohněda. Zaprášíme paprikou, zpěníme, přidáme na kostky nakrájené maso a za stálého míchání opečeme. Přidáme pepř, utřený česnek, sůl, podlijeme vývarem a dusíme. Hotový guláš podle potřeby zahustíme chlebovou střídkou. Nakrájenou slaninu

orestujeme, přidáme nakrájené kapie a celer, prohřejeme a směsí a vejci zdobíme porce guláše.