

Guláš pražského uzenáře

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Hovězí kližka 600 g
- Sádlo 3 lžíce
- Cibule 2 ks
- Rajský protlak 1 lžíce
- Gulášové koření 2 lžička
- Sůl 2 špetka
- Česnek 1 stroužek
- Křen 1 lžička
- Šunka 4 plátek
- Párek nebo klobása 60 g
- Olej 1 hrnek
- Cibule 0.5 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Postup:

Hovězí kližku nakrájíme na kostky. V kastrolu na sádle osmahneme dorůžova jemně nakrájenou cibuli, do které vložíme maso, protlak, česnek utřený se solí a gulášové koření. Podlijeme velmi malým množstvím vody. Zvolna dusíme ve vlastní šťávě. Necedíme.