

Cikánský guláš II.

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Přední hovězí 375 g
- Rostlinný tuk 40 g
- Cibule 100 g
- Mletá paprika 8 g
- Sůl 1 špetka
- Pepř mletý 1 špetka
- Rajčatový protlak 20 g
- Kmín 1 lžička
- Vývar 2.5 dl
- Brambory 100 g
- Česnek 1 stroužek
- Majoránka 0.5 lžička
- Slanina 25 g
- Žampiony 50 g
- Paprika 50 g
- Nakládané okurky 37.5 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Postup:

Na tuku osmahneme nakrájenou cibuli, zaprášíme paprikou, zpěníme, vložíme nakrájené maso, za stálého míchání osmahneme, osolíme, opepříme, přidáme protlak a kmín. Zalijeme vývarem a dusíme

téměř do změknutí, přidáme na kostky nakrájené brambory, utřený česnek a majoránku. Chvilí dusíme, přidáme na slanině orestované nakrájené houby, na nudličky nakrájenou papriku a na kostičky nakrájená rajčata a okurky. Vše krátce povaříme.