

Chilli guláš

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 4

- Hovězí kližka 800 g
- Sůl 1 špetka
- Mletý černý pepř 1 špetka
- Kari koření 1 špetka
- Mletý koriandr 1 lžíce
- Olej 4 ks
- Cibule velká 1 špetka
- Mletá sladká paprika 1 lžíce
- Rajčatový protlak 1 ks
- Feferonka sterilovaná 1 ks
- Rajčata 2 ml
- Červené víno 200 l
- Masový vývar 1 hrnek
- Hladká mouka 1 hrnek

Doba přípravy: 150 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso nakrájejte, osolte, opepřete, přidejte koření a lžici oleje. Nechte 15 minut v chladu.

Cibuli nakrájejte na kostičky a osmahněte na zbylém oleji dohněda.

Přidejte maso a ze všech stran je opečte. Přisypejte mletou papriku, osmahněte a vmíchejte rajčatový protlak, nasekanou feferonku a nakrájená rajčata. Krátce vše poduste.

Maso zalijte vínem, promíchejte a přilijte část horkého vývaru. Přiklopte a duste 2 hodiny, až se tekutina vypaří.

Nakonec maso zaprašte moukou, osmahněte a podlijte zbylým vývarem. Dochutěte solí i pepřem a duste doměkka.