Jelení guláš s houbami

Kategorie: Maso

Autor: karel.abra

Suroviny

Porce: 5

- Jelení maso na guláš 700 g
- Cibule 3 ks
- Anglická slanina 150 g
- Olej 4 lžíce
- Česnek 4 stroužek
- Sušené houby 100 g
- Tymián - sušený 1 lžička
- Sůl 4 špetka
- Pepř černý mletý 4 špetka
- Hovězí vývar 150 g
- Pivo černé 300 ml
- Petrželka - nakrájená 1 svazek
- Bobkový list 3 ks
- Rajčata loupaná v nálevu 1 plechovka
- **Na ozdobu:**
- Zakysaná smetana 5 lžíce
- Brusinkový kompot 5 lžíce

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Sušené houby namočte do horké vody. Maso a slaninu nakrájejte na kostky.

Na rozpáleném oleji maso orestujte ze všech stran dohněda. Přidejte nakrájenou cibuli, česnek, tymián, sůl a pepř. Podlijte vývarem a pivem, přidejte namočené scezené houby a promíchejte. Vmíchejte nasekanou petržel, bobkový list a přikryté duste.

Těsně před koncem dušení přidejte oloupaná rajčata a krátce povařte.