Guláš z hovězího masa

Kategorie: Pokrmy

Autor: Monyszek

Suroviny

- Hovězí maso 750 g
- Sádlo 80 g
- Cibule 500 g
- Sladká mletá paprika 10 g
- Kmín 1 lžička
- Majoránka 1 lžička
- Sůl 1 špetka
- Česnek 3 stroužek
- Hladká mouka 30 g
- Vývar z kostky 1 l

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Na guláš použijeme nejlépe hovězí maso z kližky, ale vhodné je i maso z hovězí plece. Opláchneme ho, osušíme a případně zbavíme tuhých blan a šlach. Nakrájíme ho na větší kostky. Oloupeme cibuli

a nakrájíme ji na malé kostičky. Připravíme si vývar.

V kastrolu rozpálíme sádlo (můžeme také použít slaninu) a na něm orestujeme všechnu nakrájenou cibuli. Jakmile je světle žlutá, přidáme nakrájené maso a orestujeme.

Osolíme, přidáme papriku, majoránku, kmín a prolisovaný česnek. Promícháme a zalijeme vývarem tak, aby bylo maso ponořené. Maso dusíme pod pokličkou na mírném ohni, počítáme s tím, že to bude trvat asi hodinu nebo až hodinu a půl. Záleží na kvalitě masa.

Je-li třeba podléváme vývarem a promícháme. Když je maso poloměkké, necháme šťávu zčásti vysmahnout, zaprášíme hladkou moukou, promícháme, osmahneme a poté znovu přilijeme vývar a dusíme, až je maso měkké. Hotový guláš podle potřeby přisolíme.

Podáváme s bramboráčky, houskovým knedlíkem, chlebem nebo pečivem.