

Karlovarský guláš II.

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: kuchtik.honza



Suroviny

Porce: 4

- Hovězí plec nebo zadní 600 g
- Máslo 1 lžíce
- Cibule 1 ks
- Sladká paprika mletá 1 lžička
- Hladká mouka 20 g
- Hovězí vývar 1 kostka
- Sůl 1 lžička
- Smetana na vaření 2 dl

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Drobně nakrájenou cibuli zpěníme na másle, vložíme na kostky nakrájené osolené maso a po všech stranách opečeme. Posypeme paprikou, zamícháme, podlijeme vývarem a dusíme.

Z másla a mouky připravíme světlou jíšku, přidáme k měkkému masu a rozmícháme se smetanou. Ještě velmi krátce povaříme.

Podáváme s jemným knedlíkem, noky nebo s dušenou rýží.

