

Znojemský guláš I

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: karel.abra



Suroviny

Porce: 8

- Hovězí kliška 1 kg
- Sádlo 5 lžíce
- Cibule 3 ks
- Sladká paprika mletá 2 lžíce
- Sůl 2 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Majoránka 3 lžička
- Sladkokyselá okurka 4 ks
- Chléb 1 ks

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Na sádle osmažíme pokrájené cibule, necháme lehce zhnědnout, přidáme na kostky pokrájenou hovězí klišku, kterou necháme zatáhnout, přidáme sladkou mletou papriku, promícháme a podlijeme vodou, osolíme, opepříme, přidáme majoránku a vše opět promícháme. Poté přiklopíme a podusíme pod pokličkou až maso změkne. Po změknutí masa guláš zahustíme chlebovou střídou a provaříme do zhoustnutí.

Podáváme k houskovým knedlíkem a pokrájenou sladkokyselou okurkou