

Jelení guláš

Kategorie: [Maso](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 4

- Jelení plec 600 g
- Olej 4 lžíce
- Cibule - velká 2 ks
- Marmeláda - pikantnější(rybíz) 3 lžíce
- Kmín drcený 1 lžička
- Pepř černý mletý 1 lžička
- Česnek 4 stroužek
- Vývar 500 ml
- Hladká mouka 2 lžíce
- Červené víno 500 ml
- Rajčatový protlak 3 lžíce
- Cukr 1 lžíce
- Paprika mletá 1 lžíce

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso nakrájíme na kousky, na oleji zpěníme nadrobno krájenou cibuli, zasypeme paprikou, promícháme, vložíme maso, marmeládu a opečeme. Osolíme, přidáme drcený kmín, pepř, utřený česnek a mírně podlijeme vývarem. Dusíme pod pokličkou do té doby, než se všechna voda vydusí. Poté zaprášíme moukou, opečeme a zalijeme vínem, přidáme rajčatový protlak a dusíme do měkka. Dochutíme, 1 minutu provaříme. Stáhneme z plotýnky a pod pokličkou necháme 10 minut dojít. Podáváme s chlebem nebo knedlíkem.

