Jehněčí guláš

Kategorie: Pokrmy

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 1

- hladká mouka 10 g
- jehněčí maso z plecka 600 g
- cibule 2 ks
- **podle chuti**
- sůl 1 ks
- majoránka 1 ks
- mletá paprika 1 ks
- **podle potřeby**
- olej na smažení 1 ks

Doba přípravy: 150 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Maso musíme nejprve omýt a osušit. Potom ho nakrájíme na kostičky stejně, jako bychom připravovali hovězí guláš. Oloupanou velkou cibuli nakrájíme na větší kousky a zpěníme ji na rozpáleném oleji společně s česnekem a sladkou paprikou nakrájenou na plátky.

Dále do hrnce přidáme nakrájené a osolené jehněčí maso a osmažíme ho. Maso podlijeme vodou a podusíme. Měkké maso vyjmeme na nahřátý talíř, výpek zaprášíme moukou a osmahneme. Nakonec ho zředíme trochou studené vody a za stálého míchání provaříme.

Maso pak vložíme zpět do šťávy, přidáme majoránku a necháme přejít varem. Hotový jehněčí guláš podáváme s čerstvým chlebem.