

Znojemský guláš II

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Hovězí maso 500 g
- Sádlo 5 lžíce
- Cibule 2 ks
- Nakládané okurky 2 ks
- Paprika - sladká 1 lžička
- Sůl 1 ks

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na větší části sádla zpěníme jednu nadrobno pokrájenou cibuli, přidáme mletou sladkou papriku a na kostky pokrájené maso. Opečeme je po všech stranách, osolíme a mírně podlitě dusíme do měkka.

Do hotového guláše přidáme na nudličky nakrájené okurky a povrch posypeme osmaženými kroužky cibule.