

Znojemský guláš V

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Hovězí maso 500 g
- Cibule 1 ks
- Sádlo 1 lžíce
- Mletá sladká paprika 1 špetka
- Hladká mouka 1 špetka
- Sterilované okurky 3 ks
- Vývar 400 ml
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Cibuli nakrájíme a osmažíme na sádle, přidáme mletou papriku a na kostky nakrájené maso. Za stálého míchání osmažíme, zaprášíme hladkou moukou, podlijeme vývarem, osolíme a dusíme doměkka. Do hotového guláše přidáme nakrájené sladkokyselé okurky.

