

Znojemský guláš IV

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Cibule 1 ks
- Olej 3 lžíce
- Zadní hovězí, nakrájené na kostky 600 g
- Mletá sladká paprika 0.5 lžička
- Sůl 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka
- Gulášové koření 3 lžička
- Česnek, utřený nožem 2 ks
- Hladká mouka 3 lžíce
- Sladkokyselé okurky 6 ks
- Houskové knedlíky k podávání 2 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cibuli nasekejte nadrobno a nechte ji na oleji zesklivatět. Přidejte maso, chvíli opékejte, pak zaprašte paprikou, promíchejte, krátce osmahněte, přidejte sůl, veškeré koření i česnek a zalijte vodou, aby bylo maso ponořené. Duste doměkka, minimálně 45 minut. Pokud je potřeba, podlévejte. Nakonec maso vyjměte, šťávu zaprašte moukou, promíchejte a prohřejte. Do hrnce vraťte maso,

přidejte kolečka okurek a znovu prohřejte. Podávejte s houskovým knedlíkem. Guláš je možné ozdobit i kolečky cibule.