

Dragounský guláš



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 1 dní 0h 20min , Čas vaření: 1h 25min

Celkový čas: 1 dní 1h 45min , Porce: 4

2428 kalorií , **0 g** cukrů , **77 g** tuků , **162 g** bílkovin

Autor: Evík

Odkaz: <https://srecepty.cz/dragounsky-gulas>

Příprava

Bílé fazole si namočíme den předem na noc do studené vody. Druhý den je v té samé vodě uvaříme doměkka. Slaninu si nakrájíme na kostičky a ve vyšší pánvi jí vyškvaříme, přidáme sádlo a nasekanou cibuli a osmahneme. Poté přidáme maso pokrájené na menší kostky, osmahneme je, osolíme, opepříme, přidáme kmín a papriku. Přilijeme vývar z fazolí, promícháme a zvolna pod pokličkou dusíme. Podle potřeby mírně podléváme. Poté k téměř měkkému masu přidáme fazole a rajčatový protlak, promícháme a ještě chvíli povaříme. Ochutíme prolisovaným česnekem, majoránkou a podle chuti osolíme. Podáváme s čerstvým pečivem.

Ingredience

- ✓ 500 g hovězího zadního
- ✓ 2 cibule
- ✓ 300 g bílých fazolí
- ✓ 2 stroužky česneku
- ✓ 80 g slaniny
- ✓ 50 g sádla
- ✓ 80 g rajčatového protlaku
- ✓ 1 lžice hladké mouky
- ✓ 1,5 lžice sladké mleté papriky
- ✓ 1/2 lžičky kmínu
- ✓ 1 lžička majoránky
- ✓ špetka soli
- ✓ troška pepře

Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Hlavní chod

