

Guláš na pivu



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 2h 0min
Celkový čas: 2h 20min , Porce: 6

810 kalorií , **0 g** cukrů , **60 g** tuků , **70 g** bílkovin

Autor: Zuzana Mellenová

Odkaz: <https://srecepty.cz/gulas-na-pivu>

Příprava

Cibuli nasekáme najemno a zpěníme zvolna na tuku, aby pustila co nejvíce šťávy. Maso omyjeme, nakrájíme kostky. Přidáme k cibuli, osolíme, opepříme a zprudka orestujeme ze všech stran. Přidáme papriku a protlak. Maso poválíme, obalí se kořením a protlakem. Podlijeme troškou bujónu a dusíme cca 30 minut. Po té podlijeme černým pivem (může být i světlé). Dusíme další asi hodinu. Podléváme podle potřeby. Na závěr guláš dochutíme solí, pepřem, majoránkou a zahustíme nadrobeným chlebem. S tímto ještě alespoň 15 minut dusíme, dokud se chleba nerozvaří.

Ingredience

- 1/2 kg hovězí klížky nebo předního
- 2 velké cibule
- 2 lžičky soli
- 1 lžička mletého pepře
- 2 lžíce rajčatového protlaku
- 100 ml hovězího bujónu
- 3 lžičky mleté sladké papriky
- 100 ml černého piva
- kousek chleba na zahustění
- troška majoránky
- 2 lžíce oleje

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Klasika, Rodina, Hlavní chod