

Guláš Petra Voka



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 4

2423 kalorií , **60 g** cukrů , **15 g** tuků , **54 g** bílkovin

Autor: pink.verca

Odkaz: <https://srecepty.cz/gulas-petra-voka>

Příprava

Lehce usmažíme na sádle cibulku nakrájenou na velmi jemno, přidáme papriku a přidáme kostky hovězího masa. Maso zprudka na cibulce osmahneme a pak ztlumíme plamen a hrnec přiklopíme. Maso dusíme a podle potřeby přidáváme horkou vodou. Dusíme asi 25 minut a pak přidáme k hovězímu i kostky vepřového masa. Opět dusíme cca 20 minut, vysmahneme do tuku. Celé zaprášíme moukou a 5-8 minut restujeme. Pak celé zalijeme dostatečným množstvím vody, opepříme a necháme pomalu vařit. Vaříme, dokud není maso měkké (20 minut). Nakonec přidáme lečo a červené víno. Chvilí povaříme (10 minut) a můžeme servírovat.

Ingredience

- 250 g hovězí klížky
- 250 g vepřové plece
- 80 g sádla
- 150 dkg cibule
- 40 g hladké mouky
- 180 g leča
- 3 lžičky mleté papriky
- troška pepře
- špetka soli
- 1 dcl červeného vína
- 2 l vody

Kategorie

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

