

# Guláš zahuštěný perníkem



Obtížnost:

Čas přípravy: 12h 30min , Čas vaření: 1h 40min

Celkový čas: 14h 10min , Porce: 6

**2092** kalorií , **0 g** cukrů , **156 g** tuků , **145 g** bílkovin

**Autor:** karkolka

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/gulas-zahusteny-pernikem>

## Příprava

Příprava nálevu na marinování masa: do 250 ml vody přilijeme trochu octa, přidáme bobkový list, sůl, cukr, zrnka pepře a najemno nasekanou cibuli. Vytvořený nálev krátce povaříme, aby se všechny chutě dobře propojily. Marinádu necháme vychladnout a poté do ní naložíme hovězí maso, které jsme si před tím omyli a očistili. Hovězí pečínka by měla v nálevu zůstat alespoň po dobu 12 hodin. Maso vyjmeme z nálevu, osušíme, osolíme a opeříme. V dostatečně velké nádobě rozpustíme slaninu a na ní zprudka opečeme připravené maso. Když se hovězí pečínka ze všech stran orestuje, přidáme k ní očištěnou a nahrubo nakrájenou zeleninu. Podlijeme vývarem a na mírném ohni dusíme asi 60 minut. Po této době k masu přidáme nastrohaný perník a pokračujeme v dušení dalších 30 minut. Když je maso měkké, zjemníme omáčku zakysanou smetanou, osolíme a opeříme. Maso před podáváním nakrájíme na plátky a na talíři přeléváme omáčkou.

## Ingredience

- ✓ 1 kg hovězího masa
- ✓ 100 g slaniny
- ✓ 1 malá mrkev
- ✓ 0,5 kořenu petrželky
- ✓ kousek celeru
- ✓ 150 ml octa
- ✓ 2 větší cibule
- ✓ 1 velký bobkový list
- ✓ 500 ml hovězího bujón
- ✓ 1 lžíce soli
- ✓ celý pepř
- ✓ 100 g nastrohaného perníku na pečení
- ✓ 1 lžíce cukru
- ✓ 250 ml zakysané smetany

## Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Něco extra, Labužník, Hlavní chod



## **Tip k receptu**

Hovězí maso s omáčkou z perníku podáváme s dušeným červeným zelím a bramborovými knedlíky.