

Jelení guláš s jalovcem



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 1h 30min
Celkový čas: 1h 50min , Porce: 4

1681 kalorií , **0 g** cukrů , **21 g** tuků , **147 g** bílkovin

Autor: Milena

Odkaz: <https://srecepty.cz/jeleni-gulas-s-jalovcem>

Příprava

Maso umyjeme pod studenou tekoucí vodou, důkladně vysušíme a nakrájíme na kousky. Na sádle dozlatova osmažíme nadrobno nakrájené cibule, přidáme nakrájené maso a za stálého míchání smažíme, dokud se maso ze všech stran nezatáhne. Přidáme sladkou a pálivou mletou papriku a podlijeme vínem. Přidáme nakrájené čili papričky, jalovec a dusíme 90 minut, dokud maso nezměkne. Solamyl rozmícháme ve studeném bujónu, vmícháme do guláše, přidáme rajčatový protlak, pepř a sůl dle chuti. Přivedeme k varu a vaříme do zhoustnutí. Před podáváním vyjmeme kuličky jalovce.

Ingredience

- ✓ 700 g jeleního masa
- ✓ 10 kuliček jalovce
- ✓ sůl
- ✓ pepř
- ✓ 250 ml červeného vína
- ✓ 2 čili papričky
- ✓ 100 g sádla
- ✓ 3 cibule
- ✓ 700 ml hovězího bujónu
- ✓ 2 lžíce solamylu
- ✓ 2 lžičky mleté sladké papriky
- ✓ 2 lžičky mleté pálivé papriky
- ✓ 2 lžíce rajčatového protlaku

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Finančně náročnější, Zvěřina, Labužník, Hlavní chod

