

Klizka na pivo a karamelu



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 50min
Celkový čas: 1h 5min , Porce: 4

2134 kalorií , **12 g** cukrů , **125 g** tuků , **183 g** bílkovin

Autor: Ellis

Odkaz: <https://srecepty.cz/klizka-na-pive-a-karamelu>

Příprava

Cibuli si oloupeme a nakrájíme nahrubo. Slaninu na kostičky. Do tlakového hrnce dáme rozpálit slaninu, na které si poté osmahneme cibulku, poté vhodíme na tzv. gulášové kostky nakrájené maso a necháme jej zatáhnout. Poté vhodíme chilli a česnek nakrájený na tenké plátky a podlijeme bujónem. Necháme chvilku vařit a mezitím si nejlépe v keramické pánvi vyrobíme karamel, který zalijeme trochou piva a necháme pořádně rozpustit. Vlijeme k masu a přilijeme zbytek piva. Přidáme tymián a rozmarýn. Tlakový hrnc uzavřeme a vaříme asi 40 minut. Poté otevřeme, dochutíme solí a pepřem a v malé skleničce rozmícháme škrob se lžící vody a přilijeme k masu. Chvilíčku povaříme, dokud omáčka nezhoustne a můžeme podávat.

Tip k receptu

Jako příloha se hodí obyčejný čerstvý chléb, bramborové, ale i houskové knedlíky.



Ingredience

- 1 kg hovězí klížky
- 250 g slaniny
- 300 g cibule
- 3-4 stroužky česneku
- 500 ml hovězího bujónu
- 1 l černého piva
- 1 lžička chilli
- 0,5 lžička rozmarýnu
- 0,5 lžička tymiánu
- 2 lžíce kukuřičného škrobu
- 50-100 g cukru krupice
- sůl a pepř dle chuti

Kategorie

Výjimečný den, Celoročně, Maso, Něco extra, Labužník, Rodina, Hlavní chod