

Novoroční guláš



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 1h 30min
Celkový čas: 1h 45min , Porce: 2

1768 kalorií , **5 g** cukrů , **0 g** tuků , **4 g** bílkovin

Autor: Ajaja

Odkaz: <https://srecepty.cz/novorocni-gulas>

Příprava

Maso nakrájíme na větší kostky, cibuli na kostičky a česnek na plátky. Maso okořeníme a promícháme. Na sádle osmahneme cibulku i česnek, pak přidáme ochucené maso, které také orestujeme. Poté je zalijeme trochou vývaru a piva a dusíme pod pokličkou, dokud není maso měkké. Na posledních 15 minut přidáme na kolečka nakrájenou klobásku a rozdrobený chléb a provaříme, dokud šťáva nezhoustne. Guláš posypeme nastrohaným křenem a podáváme buď klasicky nebo v chlebu.

Ingredience

- ✓ 500 g hovězího masa
- ✓ 4 cibule
- ✓ 1 ks pikantní klobásky
- ✓ 2 lžíce sádla
- ✓ 1 lžička soli
- ✓ špetka pepře
- ✓ 2-3 stroužky česneku
- ✓ 1-2 lžičky mleté papriky
- ✓ 1-2 špetky majoránky
- ✓ 300 ml černého piva
- ✓ 1 plátek chleba
- ✓ 1 sklenka hovězího vývaru
- ✓ 4 lžíce strouhaného křenu

Kategorie

Silvestr, Česká, Zima, Maso, Něco extra, Labužník, Hlavní chod

