

Srnčí guláš



Obtížnost: □□□□□

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

480 kalorií , **1 g** cukrů , **31 g** tuků , **6 g** bílkovin

Autor: Milena

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

Příprava

Cibule nakrájíme na jemno a dozlatova osmažíme na oleji. Přidáme nakrájené maso a smažíme, dokud se maso ze všech stran nezatáhne. Přidáme nakrájená rajčata, kmín, sůl a pepř dle chuti. Nakonec přidáme víno, mouku rozmíchanou v bujónu a vaříme 4 hodiny, dokud maso není dostatečně měkké.

Ingredience

- 500 g srnčího masa
- 2 lžíce rostlinného oleje
- 2 větší cibule
- 500 ml zeleninového bujónu
- 2 lžičky drceného kmínu
- sůl
- pepř
- 4 lžíce hladké mouky
- 200 ml červeného vína
- 5 rajčat

Kategorie

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