

Znojemský guláš



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 1h 30min
Celkový čas: 1h 40min , Porce: 4

1050 kalorií , **0 g** cukrů , **75 g** tuků , **76 g** bílkovin

Autor: Zuzana Mellenová

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

Příprava

Maso nakrájíme na kostičky. Cibuli nasekáme nadrobno a zpěníme na oleji. Vmícháme papriku, přidáme maso a prudce ze všech stran opečeme. Krátce podusíme na mírném ohni, osolíme, opeříme, přidáme kmín, zamícháme. Podlijeme trochou vody, dáme lžičku hořčice, maso a dusíme doměkka. K téměř měkkému masu přidáme jíšku z mouky a vody, najemno nasekané okurky.

Ingredience

- 1/2 kg hovězí klížky
- 3 lžíce rostlinného oleje
- 2 ks větší cibule
- 1 lžíce mleté sladké papriky
- 1 lžička mletého pepře
- 1/2 lžičky drceného kmínu
- 1 lžička plnotučné hořčice
- 1/2 kostky masoxu
- 2 lžíce hladké mouky
- 4 ks sterilovaných okurek

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Jídlo na každý den, Klasika, Rodina, Hlavní chod

