



Pripravte si hovädzí či bravčový guláš

.

//

.

Suroviny:

600g predného alebo zadného hovädzieho mäsa môže byť aj bravčové mäso,

80g masti alebo oleja, 2-3 stredne cibule, 2 čl mletej sladkej papriky,

soľ, 1/2 čl mletej rasce, rovná čl majoránky, 2 PL hladkej múky,

2 strúčiky cesnaku, 1/4l vývaru z bujónu, masox alebo hovädzí bujón,

100g strúhaného syra, 3 PL paradajkový pretlak, alebo kečupu, 100g hrášku

Postup prípravy:

Mäso opláchneme a nakrájame na kocky, cibuľu na jemno a rozpustíme bujón vo vriacej vode, to bude na podlievanie. V hrnci rozpálime masť alebo olej, opražíme do sklovita cibuľku, pridáme mäso a orestujeme z každej strany. Potom poprášime múkou a ešte opečieme. Pridáme papriku, soľ, rascu a prelisovaný cesnak, premiešame a ešte posmažíme. Potom za stáleho miešania prilievame vývar dovtedy, až bude mäso ponorené.

Pridáme majoránku a paradajkový pretlak prípadne kečup, premiešame a takto prikryté dusíme kým mäso nezmäkne. Občas skontrolujeme, premiešame, ak treba podlejeme ešte vývarom. Keď je mäso mäkké, ešte dochutíme a pridáme hrášok. Podávame posypané strúhaným syrom, hodí sa k tomu ryža, alebo len tak s chlebíkom.

ODPORÚČAME:

[Hubová praženica so šunkou a syrom](#)

[Plnená paprika v paradajkovej omáčke](#)

[Ako si vyrobiť vlastné korenie, ako čarovať s korením?](#)

[Marináda na grilovanie na všetky druhy mäsa](#)

[Kurací paprikáš s haluškami](#)

tags: mexicky gulas so syrom

.

//

.