

Znojemský guláš

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 60 minut

Postup přípravy

Na oleji zpěníme cibulku. Mezitím nakrájíme maso na kostičky. Nakrájené maso vložíme na osmahlou cibuli, posypeme paprikou a zalejeme vývarem. Přidáme 3 nakrájené okurky, sůl, kmín a pepř. Dusíme, až je maso měkké. Na závěr dle potřeby zahustíme. Po odstavení přidáme zbylé najemno nastrouhané okurky.

Ingredience

- **Cibule volná** - 120 g
- **Jedlá sůl** - 6 g
- **Kmín celý** - 4 g
- **Hovězí přední** - 500 g
- **Okurky delikates 5-8 cm 720 ml. Chutné a křupavé!** - 60 g
- **Pepř čtyř barev celý 16 g** - 4 g
- **Paprika sladká 35 g** - 8 g
- **Mouka cizrnová výběrová 400 g** - 40 g
- **Olej slunečnicový** - 40 g
- **Bez lepku Hovězí bujón 56 g** - 12 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

