

Hamburský guláš

Počet porcí: 2

Doba přípravy: 60 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Na oleji osmahneme cibuli, přidáme na kostky nakrájené hovězí maso, opečeme, přidáme sůl, podlijeme vodou a dusíme. Když je maso poloměkké, přidáme nakrájené vepřové maso, okmínujeme, přidáme majoránku a sladkou papriku. Dusíme vše doměkka. Přidáme mouku, promícháme a chvíli povaříme.

Ingredience

- **Cibule volná** - 60 g
- **Jedlá sůl vakuová 1 kg** - 3 g
- **Kmín celý** - 4 g
- **Hovězí přední** - 70 g
- **Vepřové maso (kotlety)** - 70 g
- **Majoránka 7 g** - 3 g
- **Paprika sladká 35 g** - 6 g
- **Mouka jáhlová nativní 300 g** - 12 g
- **Olej řepkový** - 20 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

