# Debrecínský guláš

**Počet porcí:** 4
**Doba přípravy:** 80 minut
**Bez lepku**

## Postup přípravy

Hovězí maso nakrájíme na kostky, oloupanou cibuli nadrobno, osmahneme na polovině oleje dorůžova, přidáme papriku, zpěníme, vložíme maso, krátce osmahneme a podlijeme trochou vody. Pak maso osolíme, opepříme a přidáme pokrájená rajčata. Nádobu přikryjeme poklicí a maso dusíme za občasného promíchání a případně dolévání vody doměkka. Maso zahustíme zásmažkou připravenou ze zbylé části oleje a mouky a dusíme doměkka. Měkké maso vyjmeme do čistého kastrolu a omáčku přecedíme na maso. Slaninu nakrájíma na kostičky, částečně roztavíme, osmažíme na ni oloupané a nakrájené párky na plátky, směs zamícháme do guláše a povaříme.

## Ingredience

- **Cibule volná** - 100 g
- **Rajčata** - 40 g
- **Jedlá sůl vakuová 1 kg** - 12 g
- **Hovězí přední** - 300 g
- **Pitná voda nesycená** - 400 g
- **Váhalova slanina 1,5 kg** - 20 g
- **Párek lahůdkový 500 g** - 40 g
- **Paprika sladká 35 g** - 6 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 2 g
- **Olej řepkový** - 60 g
- **ARAX Mouka kukuřičná hladká 300 g** - 40 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM
CELIATICA.CZ
VÁŠ SEZNAM ONLINE