

Plzenský guláš

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 80 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Opláchnuté mäso nakrájame na kocky. Cibuľu nakrájame nadrobno, osmažíme, vložíme mäso a za stáleho miešania osmažíme. Potom pridáme mletú papriku a znovu osmažíme. Pridáme soľ, paradajkový pretlak, čierne korenie, rascu, mierne podlejeme vodou a dusíme pod pokrievkou za občasného premiešania. Keď je mäso čiastočne mäkké, vydusíme šťavu, zaprášime múkou, za stáleho miešania ju mierne osmažíme a podlejeme teplou vodou. Pridáme cesnak, majorán, pivo a mäso zvolna dusíme za občasného premiešania takmer domäkka. Dosolíme, na zvyšku oleja osmažíme párok, ktorým guláš ozdobíme spolu s natvrdo uvareným vajcom.

Ingrediencie

- **Paradajkový pretlak 200 g** - 20 g
- **Bezlepkový ležiak 0,5 l** - 60 g
- **Cibuľa voľná** - 240 g
- **Cesnak** - 5 g
- **Pitná voda nesýtená** - 360 g
- **Olej repkový** - 80 g
- **Vajcia** - 50 g
- **Kukuričná múka 1 kg** - 12 g
- **Mleté čierne korenie** - 4 g
- **Rasca** - 4 g
- **Majoránka sušená** - 4 g
- **Paprika sladká mletá** - 8 g
- **Hovädzie predné** - 300 g
- **Jedlá soľ** - 10 g
- **Zipser párky cca 165 g** - 200 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

