

Debrecínsky guláš

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 80 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Hovädzie mäso nakrájame na kocky, olúpanú cibuľu nadrobno, osmažíme na polovici oleja doružova, pridáme papriku, speníme, vložíme mäso, krátko osmažíme a podlejeme trochou vody. Potom mäso osolíme, okoreníme a pridáme pokrájané paradajky. Nádobu prikryjeme pokrievkou a mäso dusíme za občasného premiešania a prípadne dolievania vody domäkka. Mäso zahustíme zasmažkou pripravenou zo zvyšnej časti oleja a múky a dusíme domäkka. Mäkké mäso vyberieme do čistého kastróla a omáčku precedíme na mäso. Slaninu nakrájame na kocky, čiastočne roztavíme, osmažíme na nej olúpané a nakrájané párky na plátky, zmes zamiešame do guláša a povaríme.

Ingrediencie

- **Bambini párky** - 40 g
- **Váhalova slanina** - 20 g
- **Cibuľa voľná** - 100 g
- **Paradajky** - 40 g
- **Pitná voda nesýtená** - 400 g
- **Olej repkový** - 60 g
- **Kukuričná múka 1 kg** - 40 g
- **Mleté čierne korenie** - 2 g
- **Paprika sladká mletá** - 6 g
- **Hovädzie predné** - 300 g
- **Jedlá soľ** - 10 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

