

Znojemský guláš

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 1 hodina

Bez lepku

Postup prípravy

Na oleji speníme cibuľku. Medzitým nakrájame mäso na kocky. Nakrájané mäso vložíme na osmaženú cibuľu, posypeme paprikou a zalejeme vývarom. Pridáme 3 nakrájané uhorky, soľ, rascu a čierne korenie. Dusíme, kým nie je mäso mäkké. Na záver podľa potreby zahustíme. Po odstavení pridáme zvyšné, najemno nastrúhané uhorky.

Ingrediencie

- **JIZERKA - prirodzene bezlepková zmes univerzálna 1000 g** - 40 g
- **Cibuľa voľná** - 120 g
- **Olej slnečnicový** - 40 g
- **Mleté čierne korenie** - 4 g
- **Kyslé uhorky** - 60 g
- **Rasca** - 4 g
- **Paprika sladká mletá** - 8 g
- **Hovädzie predné** - 500 g
- **Hovädzí bujón** - 12 g
- **Jedlá soľ** - 6 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

