

Guláš po poľovnícky

Počet porcií: 2

Čas prípravy: 90 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Slaninu roztavíme na panvici, pridáme cibuľku a osmažíme. Prisypeme sladkú mletú papriku, pridáme paradajkový pretlak a na kocky nakrájané mäso zo zveriny. Osolíme, okoreníme, posypeme rascou a dusíme. Keď je mäso polomäkké, pridáme múku, prilejeme vývar a dusíme domäkka. Pridáme nakrájané čerstvé huby, prelisovaný cesnak a majorán. Pridáme ešte pokrájanú petržlenovú vňať.

Ingrediencie

- **Ryžová múka 200 g** - 20 g
- **Paradajkový pretlak 200 g** - 20 g
- **Cibuľa voľná** - 20 g
- **Cesnak** - 10 g
- **Mleté čierne korenie** - 2 g
- **Petržlenová vňať** - 2 g
- **Rasca** - 2 g
- **Majoránka sušená** - 2 g
- **Paprika sladká mletá** - 5 g
- **Huby čerstvé** - 200 g
- **Hovädzí bujón** - 12 g
- **Jedlá soľ** - 4 g
- **Zverina** - 200 g
- **Váhalova slanina** - 20 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

