

Guláš zahuštěný perníkem

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 12h 30min , Čas vaření: 1h 40min

Celkový čas: 14h 10min , Porce: 6

2092 kalorií , 0 g cukrů , 156 g tuků , 145 g bílkovin

Autor: karkolka

Odkaz: <https://srecepty.cz/gulas-zahusteny-pernikem>

Příprava

Příprava nálevu na marinování masa: do 250 ml vody přilijeme trochu octa, přidáme bobkový list, sůl, cukr, zrnka pepře a najemno nasekanou cibuli. Vytvořený nálev krátce povaříme, aby se všechny chutě dobře propojily. Marinádu necháme vychladnout a poté do ní naložíme hovězí maso, které jsme si před tím omyli a očistili. Hovězí pečínka by měla v nálevu zůstat alespoň po dobu 12 hodin. Maso vyjmeme z nálevu, osušíme, osolíme a opepříme. V dostatečně velké nádobě rozpustíme slaninu a na ní zprudka opečeme připravené maso. Když se hovězí pečínka ze všech stran orestuje, přidáme k ní očištěnou a nahrubo nakrájenou zeleninu. Podlijeme vývarem a na mírném ohni dusíme asi 60 minut. Po této době k masu přidáme nastrouhaný perník a pokračujeme v dušení dalších 30 minut. Když je maso měkké, zjemníme omáčku zakysanou smetanou, osolíme a opepříme. Maso před podáváním nakrájíme na plátky a na talíři přeléváme omáčkou.

Ingredience

- 1 kg hovězího masa
- 100 g slaniny
- 1 malá mrkev
- 0,5 kořenu petrželky
- kousek celeru
- 150 ml octa
- 2 větší cibule
- 1 velký bobkový list
- 500 ml hovězího bujón
- 1 lžíce soli
- celý pepř
- 100 g nastrouhaného perníku na pečení
- 1 lžíce cukru
- 250 ml zakysané smetany

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Něco extra, Labužník, Hlavní chod

Tip k receptu

Hovězí maso s omáčkou z perníku podáváme s dušeným červeným zelím a bramborovými

knedlíky.