

Pikantní srnčí gulášek



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 1h 30min
Celkový čas: 2h 0min , Porce: 6

5187 kalorií , **40 g** cukrů , **77 g** tuků , **119 g** bílkovin

Autor: uschi3

Odkaz: <https://srecepty.cz/pikantni-srn-ci-gulasek>

Příprava

Cibuli nakrájíme nadrobno a na oleji orestujeme, odložíme z ohně, přimícháme mletou papriku, vrátíme na plotnu, přidáme maso, promícháme a opražíme. Přikryjeme pokličkou a dusíme za občasného podlévání téměř doměkka. K masu přidáme všechny kořeniny kromě majoránu, brambory, prolisovaný česnek, vodu a lečo. Když je všechno uvařené doměkka, přidáme kečup a vybereme 10 brambor. Prolisujeme je a vrátíme do guláše. Krátce povaříme a odstavíme. Pak přidáme majoránku a dle potřeby dochutíme.

Tip k receptu

Guláš můžete udělat i nepikantní, místo pálivého kečupu dáte sladký a chilli vynecháte.

Ingredience

- 600 g srnčího masa
- 3 cibule
- 1 lžička mleté papriky
- 1 lžička gulášového koření
- 1/2 lžička kmínu
- 1 lžička soli /dle potřeby/
- 1 kostka masoxu
- 5 lžic rostlinného oleje
- 1/2 lžičky chilli koření
- 1/2 lžičky pepře
- 1/2 lžičky Vegety
- 1 lžička Zvěřinového koření "Divočina"
- 6 stroužku česneku
- 1 lžička majoránky
- 3 dcl sklenička leča bez šťávy
- 2 dcl ostrého kečupu
- 10 kuliček černého pepře
- 5-6 brambor nakrájených na osminky

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Finančně náročnější, Zvěřina, Něco extra, Labužník, Hlavní chod

