

# Srnčí guláš



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 4h 0min  
Celkový čas: 4h 10min , Porce: 4

**480** kalorií , **1 g** cukrů , **31 g** tuků , **6 g** bílkovin

**Autor:** Milena

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/srn-ci-gulas>

## Příprava

Cibule nakrájíme na jemno a dozlatova osmažíme na oleji. Přidáme nakrájené maso a smažíme, dokud se maso ze všech stran nezatáhne. Přidáme nakrájená rajčata, kmín, sůl a pepř dle chuti. Nakonec přidáme víno, mouku rozmíchanou v bujónu a vaříme 4 hodiny, dokud maso není dostatečně měkké.

## Ingredience

- 500 g srnčího masa
- 2 lžíce rostlinného oleje
- 2 větší cibule
- 500 ml zeleninového bujónu
- 2 lžičky drceného kmínu
- sůl
- pepř
- 4 lžíce hladké mouky
- 200 ml červeného vína
- 5 rajčat

## Kategorie

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