

Guláš z lošáka jeleního

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 50min , Porce: 8

507 kalorií , 0 g cukrů , 28 g tuků , 9 g bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/gulas-z-losaka-jeleniho>

Příprava

Pokrájanú cibul'u opražíme na oleji, pridáme mletú červenú papriku a po chvíli aj jelenkovec (lošák) pokrájaný na kocky, posolíme a dusíme asi 10 minút potom pridáme nakrájané zemiaky a dodusíme (podľa potreby podlievame vodou). Potom pridáme rozdrvenú rascu, posekaný cesnak a mleté čierne korenie. Keď sú huby a zemiaky už mäkké, poprášime ich múkou, prilejeme hovädzi vývar a za stáleho miešania dovaríme. Nakoniec pridáme majoránku.

Tip k receptu

Jelenkovca škridlicovitého môžeme nahradiť muchotrávkou červenkastou.

Ingredience

- 200 g brambor
- 2 cibule
- 4 stroužky česneku
- 4 lžíce olivového oleje
- 5 dcl hovězího vývaru
- 1 lžíce hladké mouky
- 1 lžíce mleté sladké papriky
- troška kmínu
- troška mletého pepře
- sůl podle potřeby
- lžička majoránky
- 600 g Lošáka jeleního

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Redukční, Podzim,
Finančně náročnější, Houby, Něco extra,
Labužník, Hlavní chod