

Kančí guláš speciál



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 50min , Porce: 4

958 kalorií , **0 g** cukrů , **20 g** tuků , **105 g** bílkovin

Autor: Kaprák

Odkaz: <https://srecepty.cz/kanci-gulas-special>

Příprava

Najemno nakrájenou cibuli vložíme na rozpálené sádlo, necháme zpěnit dozlatova, přidáme špek, zpěníme a přidáme maso, na malé kousky krájené. Maso necháme zatáhnout, přidáme třetinu vína, česneku, papriky a zalijeme vlažnou vodou, dáme dusit do papiňáku na 30 minut. Nakonec přidáme ostatní ingredience, dochutíme dle vlastní libosti a necháme dalších 10 minut dojít na mírném plameni.

Ingredience

- 500 g kančího masa na guláš
- 3 cibule
- 6 stroužků česneku
- 150 g rajčatového protlaku
- 100 g uzeného špeku
- 50 g mleté papriky sladké i pálivé
- 3 lžíce sádla
- 600 ml vody vlažné
- 250 ml červeného vína
- 1 lžička muškátového květu
- dle chuti pepř, sůl, chilli, polévkové koření
- 1 lžička majoránky
- 1 lžička kmínu
- 5 lžic instantní tmavé jíšky
- 1 lžička Zvěřinového koření

Kategorie

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

