

Mrkvový guláš na černém pivu



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 2h 30min
Celkový čas: 2h 40min , Porce: 4

1075 kalorií , **0 g** cukrů , **50 g** tuků , **78 g** bílkovin

Autor: Vera

Odkaz: <https://srecepty.cz/mrkvovy-gulas-na-cernem-pivu>

Příprava

Na jedné lžičce sádla si do hněda osmahneme maso a dáme do zapékací misky. Na druhé lžici sádla osmahneme cibuli nahrubo a mrkev, dokud nezhnědnou. Pak zasypeme moukou a přimícháme k masu. Přidáme rozdrobenou kostku bujónu a koření a cukr. Zalijeme černým pivem a dusíme v troubě při teplotě 180°C cca 2 hodiny. Servírujeme s bramborovými knedlíčky nebo pažitkovými noky. Někdo ho má rád i s bramborovou kaší.

Ingredience

- 2 lžíce sádla
- 0,5 kg hovězího zadního
- 1 cibule
- 5 mrkví
- 2 lžíce hladké mouky
- 500 ml černého piva
- 1 kostka hovězího bujónu
- 2 bobkové listy
- 1 snítka tymiánu
- špetka cukru
- sůl
- pepř

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Finančně nenáročná,
Maso, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod

