

Pikantní Cikánský guláš



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 40min , Porce: 4

2754 kalorií , **0 g** cukrů , **120 g** tuků , **52 g** bílkovin

Autor: Roxana

Odkaz: <https://srecepty.cz/pikantni-cikansky-gulas>

Příprava

Maso nakrájíme na kousky, smícháme, se sladkou paprikou, solí, pepřem a polovinou nadrobno nasekaného či utřeného česneku. Přes noc necháme chutě spojit v lednici. Ráno cibuli pokrájíme a spolu se slaninou (popř.) kousek sádla, necháme osmažit dozlatova. Přidáme maso a pokrájené klobásy a zprudka opečeme. Přidáme na proužky pokrájené papriky možno i pálivé, rajčata (popř. kečup), zbytek česneku a vaříme 10 minut. Přidáme masoxu, popř. vývar, když ho máme, dochutíme solí, pepřem a přikryté dusíme asi 60 minut, až je maso měkké. Zahustíme chlebem, či tmavou jíškou. Dochutíme solí a pepřem, přivedeme k varu a přikryté pokličkou dusíme zhruba 90 minut, až je maso měkké.

Tip k receptu

Je možné jíst i s chlebem a do guláše někdy přidám trochu majoránky, ale až je uvařeno, aby nezhořkla. Zdobíme petrželkou a cibulkou, jak kdo chce.



Ingredience

- 50 dkg hovězího masa
- 50 dkg vepřového masa
- 2 ostravské či paprikové klobásy
- 2 lžíce mleté papriky
- 3 stroužky česneku
- 3 cibule
- 2 papriky zelené
- 1 balení masoxu - hovězí
- 2 rajčata
- 5 plátků slaniny
- sůl dle potřeby
- pepř dle potřeby

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Finančně náročnější,
Maso, Něco extra, Návštěva, Hlavní chod