



Sýty guláš s čiernym pivom

⌚ 200—240 Min 

Príprava

- 1 Nakrájajte mäso a opečte ho v rozpálenom hrnci s trochou prepusteného masla na veľmi horúcom stupni. Keď je zo všetkých strán opečené, preložte na tanier.
- 2 Do rovnakého hrnca pridajte trochu prepusteného masla a opečte cibuľu a cesnak.
- 3 Pridajte paradajkový pretlak a papriku a za stáleho miešania opekajte. Potom pridajte mäso späť do hrnca a deglazujte dno pomocou octu.
- 4 Pridajte hovädzí vývar, majorán, borievky a bobkové listy.
- 5 Nechajte všetky prísady prejsť varom a duste na miernom stupni, kým mäso nezmäkne (minimálne tri hodiny).
- 6 Ku koncu pridajte trochu kukuričného škrobu na zahustenie omáčky. Prípadne: Na začiatku nastrúhajte do guláša surové zemiaky. Ochutťe soľou a korením a podávajte.

Ingrediencie 4 Porcie

♦ = Kotányi Produkty

1 kg	Pliecko alebo hovädzia nožina
3 kus	Cibule
3 kus	Strúčiky cesnaku
2 PL	Ocot
2 PL	Maslo, prepustené
3 PL	Paradajkový pretlak
1 kus	Mrkva, malá
250 ml	Tmavé pivo
300 ml	Hovädzí vývar
2 PL	♦ Paprika špeciál sladká
1 ČL	♦ Majorán drvený
4 kus	♦ Bobkový list celý
1 ČL	♦ Borievky celé
1 štipka	♦ Štvorfarebné korenie celé
1 štipka	♦ Morská soľ jedlá jódovaná



VIDEO

Ako jednoducho nakrájať cibuľu

