

Tradiční guláš

Guláš je původem maďarské jídlo, kde pod tímto názvem představuje spíše polévku. Český guláš se tak dá přirovnat spíše maďarskému pörkeltu.

Ingredience

- 700g hovězí kližky (kostky)
- 500g cibule
- sádlo nebo olej
- 4 stroužky česneku
- 2 lžičky papriky
- lžička kmínu
- sůl, pepř

Postup

1. Ve velkém hrnci osmahneme nasekanou cibuli dozlata.
2. Přidáme papriku a rychle mícháme, aby nezhořkla. Přidáme maso a osmahneme několik minut.
3. Přidáme sůl a pepř a přilijeme asi 200 ml vody. Také dochutíme kmínem, lisovaným česnekem a dusíme dokud maso nezměkne. Občas promícháme a přidáme vodu.
4. Nakonec vše dochutíme majoránkou.
5. Pokud je guláš příliš řídký, zahustíme moukou.