

Guláš na moravský způsob

Počet porcí: 2

Doba přípravy: 120 minut

Postup přípravy

Cibuli nakrájíme a řádně osmahneme na oleji. Poté přidáme maso nakrájené na kousky, opepříme, okořeníme paprikou, přidáme kmín, bobkový list a osmahneme ze všech stran. Zalijeme vodou a dusíme. Když je maso téměř měkké, přidáme brambory na větší kusy a vaříme cca 30 minut. Dle potřeby zahustíme moukou rozmíchanou ve vodě.

Ingredience

- **Brambory** - 220 g
- **Cibule volná** - 50 g
- **Jedlá sůl** - 3 g
- **Kmín celý** - 2 g
- **Hovězí přední** - 150 g
- **Bobkový list 5 g** - 0.4 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 2 g
- **Olej slunečnicový** - 8 g
- **Mouka hladká 1 000 g** - 30 g

