



# hlíkový guláš na černém pivě

Hlavní jídlo

(vytvořil\*a Fons Beníšky)

| název                      | množství (na 4.0 porcí) |
|----------------------------|-------------------------|
| hlíva                      | 800 gramy               |
| pivo                       | 500 mililitry           |
| Cibule                     | 200 gramy               |
| Brambory                   | 200 gramy               |
| Rajčatový protlak          | 50 gramy                |
| Olej slunečnicový          |                         |
| Koření - pepř černý        |                         |
| Koření - paprika uzená     |                         |
| Koření - majoránka, sušená |                         |
| Koření - kmín              | drcený                  |
| Hořčice - plnotučná        | 2 polévkové lžíce       |
| Sůl                        |                         |

## návod k přípravě

Cibuli a hlívu nakrájíme na proužky (z hlívy se do guláše nedávají už tužší spodky nožek). Půlku brambor nakrájíme na kostky, zbytek nastrouháme na jemném struhadle. Na oleji posmažíme cibuli dostklovata, pak přidáme hlívu a posmažíme spolu. Přisypeme všechno koření (nešetříme hlavně uzenou paprikou a drceným kmínem), kostičky brambor, rajčatový protlak a pivo a přilijeme vodu do ponoru (zhruba 300 ml). Přikryjeme poklicí a necháme dusit asi 45 min, ale průběžně mícháme (dokud není vše měkké a zároveň se nevydusí polovina tekutiny). Do téměř hotového guláše dáme nastrouhané brambory a povaříme vše dohromady 5 min, dokud guláš nezhoustne. Vše finálně dochutíme a vmícháme hořčici.

úkoly

recept nemá úkoly