

hlívoový guláš na černém pivě

Hlavní jídlo

(vytvořil*a Fons Beníšky)

název	množství (na 4 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