

Hovězí guláš s černým pivem

Časová náročnost: 120 minut

Seznam přísad

1 kg	hovězí zadní
100 g	sádlo
1 kg	cibule
4 lžičky	cukr
2 lžíce	paprika sladká
trochu	paprika pálivá (dle chuti)
1/2 litru	černé pivo
	sůl
	pepř
1 ks	rajčatový protlak
3 krajíce	chleba (nemusí být)



Postup přípravy

Maso nakrájíme na kostičky a prozatím dáme stranou. Na rozpuštěném sádle osmažíme nakrájenou cibulku (kromě jedné - tu si necháme čerstvou na hotový guláš). Pozor! Je to ta nejdůležitější věc na celém receptu, která pak dává chuť celému jídlu. Cibuli tedy smažíme opravdu dlouho - až půl hodiny. Když je cibulka krásně osmažená, poprášíme jí cukrem a přidáme maso. Zlehka ho osmažíme, aby se zatáhlo. Poprášíme sladkou a pálivou paprikou. Důkladně zamícháme a zalijeme pivem. Pokud se pivo vypaří rychleji než je hotové maso, podlijeme guláš trochou vody. Vaříme tak dlouho dokud se maso krásně nerozpadá. Dochutíme solí a pepřem, přidáme rajčatový protlak a dle potřeby zahustíme chlebem. Na závěr dozdobíme nakrájenou cibulkou.

Náš tip: Podáváme například s karlovarským knedlíkem nebo s čerstvě upečeným chlebem