

Guláš lesácký

Hanka Bauerová

Ingredience

- 1 kg roštěnky nebo jiné pěkné hovězí maso
- 20 dkg špeku
- cibule — 2
- velkou plechovku malých žampionů, mohou být i čerstvé
- 2 velké sterilované okurky
- šťáva z 1 citronu
- 1 smetana (NE šlehačka)
- kari
- bobkový listopad mleté nové koření
- hořčice plnotučná — 2 lžíce
- sůl, pepř
- mouka polohrubá
- kečup dle chuti

Postup

Maso nakrájíme na nudličky, smícháme s hořčicí a kořením a aspoň 2 hodiny necháme uležet. Slaninu nakrájíme na kostičky a osmažíme spolu s cibulí. Na to hodíme maso a necháme zatáhnout. Zasypeme moukou. orestujeme, podlijeme vodou, přidáme žampiony a okurky a necháme maso změkhnout. Pak zalijeme smetanou a doladíme. Má mít sladkokyselou chuť. Necháme uležet do druhého dne a servírujeme s chlebem a brusinkami.