

NACHTMANN - autoservis pneuservis



Veškerý servis
osobních a užitkových vozidel
včetně přípravy a zajištění STK.
Plnění a servis klimatizačních systémů.

PNEUSERVIS A PRODEJ PNEUMATIK



Praha 10 - Lipany, V Listnáčích 9

Provozní doba

Pondělí a Středa: 6:00 - 17:00
Úterý a Čtvrtek: 6:00 - 15:30
Pátek: 6:00 - 15:00

tel.: 606 236 783, 774 974 118

Vladislav.nachtmann@seznam.cz

www.nachtmann-autoservis.cz

RECEPTY NA GRIL



HOVĚZÍ GULÁŠ

Počet porcí: 6

Náročnost: středně těžké

**Doba přípravy: 1 - 1,5
hodiny**

Suroviny:

- 1 kg hovězího předního masa
- 30 dkg cibule
- sůl, pepř
- 2 lžičky sladké papriky
- 1 lžička pálivé papriky
- 1 - 1 1/2 litru vývaru
- 2 lžice nerozpuštěného sádla
- 10 dkg hladké mouky
- 2 - 3 čerstvé zelené tenkostěnné papriky

Postup:

Pěkné hovězí přední maso koupíme u osvědčeného prodejce. Maso, pokud je potřeba odblaníme a pokrájíme na úhledné kostky o hraně přibližně 3 cm. Do roztopeného grilu vložíme litinovou pánev Wok. V pánvi rozehřejeme sádlo, na něj nasypeme na kostičky nakrájenou cibuli, kterou osmahneme do zlatohněda, na krátkou chvíli přisypeme oba druhy papriky a hladkou mouku. Z těchto surovin máme připravený základ pro guláš. Na základ vložíme kostky hovězího masa a necháme "zatáhnout" a lehce osmahnout. Osolíme, opepříme a zalijeme vroucím vývarem. Za občasného míchání ponecháme pod víkem grilu dusit po dobu 40 minut. Těsně před dokončením přidáme na tenké proužky nakrájené zelené papriky. Podáváme s chlebem, zdobené snítkou petržele a kolečky cibule. Pro servírování můžeme použít i vydlabaný malý bochník chleba.

