

Ingrediencie

500 g bravčového mäsa, 300 ml veľkopopovického kozla (pivo), 40 g masti, 4 strúčiky cesnaku, 100 g cibule, 70 g paradajkového pretlaku, mletá rasca, majoránka, 2 lyžice plnotučnej horčice, gulášové korenie, soľ, mleté čierne korenie

Postup

Mäso nakrájame na kocky. Posypeme gulášovým korením, mletou paprikou a majoránkou. Premiešame a necháme v chlade dve hodiny odležať. Na masti osmažíme najemno nakrájanú cibuľu dozlatista. Pridáme mäso a prudko osmažíme. Potom pridáme pretlak, horčicu, rascu, prelisovaný cesnak, soľ a mleté čierne korenie. Zalejeme pivom a pod pokrievkou dusíme domäkka. Podľa chuti posolíme. Podávame s knedlíkom.

