

Mamčin guláš



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 1h 30min
Celkový čas: 1h 40min , Porce: 6

1131 kalorií , **0 g** cukrů , **91 g** tuků , **78 g** bílkovin

Autor: Šéfredaktor

Odkaz: <https://srecepty.cz/mamcin-gulas-1>

Příprava

Maso omyjeme a zbavíme tučných částí a blanek a nakrájíme ho na menší části. Cibuli si očistíme a nadrobno nasekáme. Poté ji osmahneme na zahřátém oleji. Až je cibule pěkně zlatavá, přidáme maso a restujeme, dokud není po všech stranách opečené. Poté přidáme papriku, chilli a sůl. Vše zalijeme vodou a přihodíme kostky hovězího bujónu, sojovou omáčku a kečup. Vše spolu vaříme cca 0,5 h v tlakovém hrnci nebo 1-1.5h v normálním hrnci, dokud maso nezměkne. Poté jen guláš zahustíme jíškou podle toho, jak hustý ho chceme mít. Ještě chvíli necháme za stálého míchání povařit a můžeme podávat s čerstvou cibulkou.

Tip k receptu

Dle vaší chuti, můžete klidně dochutit guláš d'ábelkou nebo jiným ostrým kořením. Je to velice snadno obměnitelný recept.



Ingredience

- 0,5 kg hovězí klížky
- 2 cibule
- 0,5 lžičky chilli koření
- 7 lžiček sladké papriky
- 1-2 lžičky pálivé papriky
- 3 lžíce sojové omáčky
- 4 lžíce rostlinného oleje
- 1 větší kapka sladkého kečupu
- 3 kostky hovězího bujónu
- 1-2 lžičky soli
- 2 l vody
- 3-5 lžic instantní tmavé jíšky

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Klasika, Rodina, Hlavní chod