

Pikantní hovězí guláš



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 1h 20min
Celkový čas: 1h 30min , Porce: 6

942 kalorií , **0 g** cukrů , **49 g** tuků , **13 g** bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: <https://srecepty.cz/pikantni-hovezi-gulas>

Příprava

Oloupanou cibuli nakrájíme na drobno, maso nakrájíme na kostky (kousky) a česnek nasekáme. Na oleji usmažíme cibuli dorůžova, vložíme nakrájené maso a orestujeme ze všech stran. Přidáme koření, česnek, promícháme a podlijeme horkou vodou. V tlakovém hrnci dusíme asi 1 hodinu, do změknutí masa. Poté přidáme bujón a zahustíme polohrubou moukou rozmíchanou ve studené vodě. Provaříme, dle potřeby dosolíme a odstavíme. Podáváme s houskovým knedlíkem, nebo i s vařenými těstovinami.

Tip k receptu

Při přípravě guláše jsem použila český česnek.



Ingredience

- 1 kg hovězího zadního masa
- 3 střední cibule
- 3 - 4 lžíce slunečnicového oleje
- 2 lžičky gulášového koření
- 1 lžička mleté papriky
- 2 lžičky Mexického koření
- 2 lžičky Drákulova smrt
- 1/2 kostky hovězího bujónu
- 2 hlávky česneku
- polohrubá mouka

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod