

Pravý maďarský guláš



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 1h 40min
Celkový čas: 2h 0min , Porce: 4

2203 kalorií , **32 g** cukrů , **164 g** tuků , **112 g** bílkovin

Autor: Petra

Odkaz: <https://srecepty.cz/pravy-madarsky-gulas>

Příprava

Omyté maso osušíme do papírové utěrky a nakrájíme na menší kousky. Osolíme je a opepříme. oloupané cibule nakrájíme na plátky a bramboru na kostičky. Rozehřejeme si olej a necháme na něm zesklivatět cibuli. Přidáme maso a osmahneme jej. Přimícháme postupně oba druhy papriky, kmín, feferonku, bramborové kostičky a rajčatový protlak. Směs pořádně promícháme a zalijeme hovězím bujónem. Vše necháme pozvolna dusit cca 1h30.

Tip k receptu

Guláš podáváme s vařenými bramborami, knedlíkem nebo těstovinami. Nejvíce k němu lahodí dobře vychlazené pivo, které uhasí pálivější chuť po feferonce.

Ingredience

- 800 g hovězího předního
- sůl
- čerstvě mletý pepř
- 800 g cibule
- 1 velká brambora
- 4 lžíce oleje
- 1 lžíce sladké papriky
- 1 lžíce pálivé papriky
- 1/2 lžičky kmínu
- kousek sušené feferonky
- 1/2 l hovězího bujón
- 1 rajčatový protlak

Kategorie

Česká, Maso

