

Hovězí guláš s meltou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: kuchtik.honza



Suroviny

Porce: 4

- Hovězí maso 500 g
- Sladká paprika mletá 2 lžička
- Česnek 3 stroužek
- Olej 3 lžíce
- Slanina 4 plátek
- Cibule 3 ks
- Zelená paprika 2 ks
- Rajče 2 ks
- Kuřecí vývar z kostky 250 ml
- Melta 100 g
- Rajský protlak 2 lžíce
- Hladká mouka (dle potřeby) 1 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Kečup 1 lžíce
- Peprň černý mletý 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na oleji zpěníme najemno nakrájenou cibuli, česnek, papriku a na kostky nakrájené maso. Podusíme, poprášíme hladkou moukou a zalijeme vývarem společně s výluhem melty (na 75 g melty potřebujeme 250ml vody). Dochutíme soli a pepřem a pomalu dusíme doměkka.

Pro lepší chuť můžeme přidat 2 lžíce rajského protlaku a ještě prohřejeme. Podáváme s knedlíkem nebo chlebem, ozdobené kolečky cibule.