

Provensálský guláš

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- hovězí maso 500 g
- olej 2 lžíce
- žlutá paprika 1 ks
- červená cibule 1 ks
- cuketa 1 ks
- knorr maďarský guláš 1 balíček
- stroužek česneku 1 ks
- špetka bílý pepř 1 ks
- provensálské koření 1.5 lžička

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

Maso pokrájíme na kousky a opečeme na rozpáleném oleji. Přilijeme 500 ml vody, povaříme a vmícháme Knorr Fix Maďarský guláš. Necháme zakryté dusit na slabém plameni cca 1 hodinu.

Zeleninu omyjeme a očistíme, cibuli oloupeme. Cibuli a papriku pokrájíme na proužky, cuketu na malé kostičky.

Oloupeme česnek a prolisujeme do guláše. Přidáme zeleninu a provensálské koření. Necháme dusit dalších 30 minut. Na závěr dochutíme pepřem. Podáváme nejlépe s křupavou bagetou.

