

Italský hovězí guláš III.

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Cibule, na plátky 1 ks
- Česnek, rozetřený 1 stroužek
- Olivový olej 2 lžíce
- Hovězí přední maso bez kosti - klišky, na kousky 300 g
- Žlutá paprika, zbavená semínek, na nudličky nakrájená 1 ks
- Rajčata (400g) 1 plechovka
- Pár větviček rozmarýnu nasekaného 5 ks
- Černé olivy 1 hrst
- Cibule, na plátky 1 ks
- Česnek, rozetřený 1 stroužek
- Olivový olej 2 lžíce
- Hovězí přední maso bez kosti - klišky, na kousky 300 g
- Žlutá paprika, zbavená semínek, na nudličky nakrájená 1 ks
- Rajčata (400g) 1 plechovka
- Pár větviček rozmarýnu nasekaného 5 ks
- Černé olivy 1 hrst

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

Ve velkém hrnci opékejte 5 minut cibuli a česnek na olivovém oleji. Pak přidejte maso a nechte jej

zatáhnout. Poté vsypte na kousky papriky, přidejte plechovku rajčat a rozmarýn a přiveďte k varu. Nechte probublávat 40 minut, aby maso změklo. Pokud je potřeba vlijte trochu vody. Nakonec vmíchejte olivy.